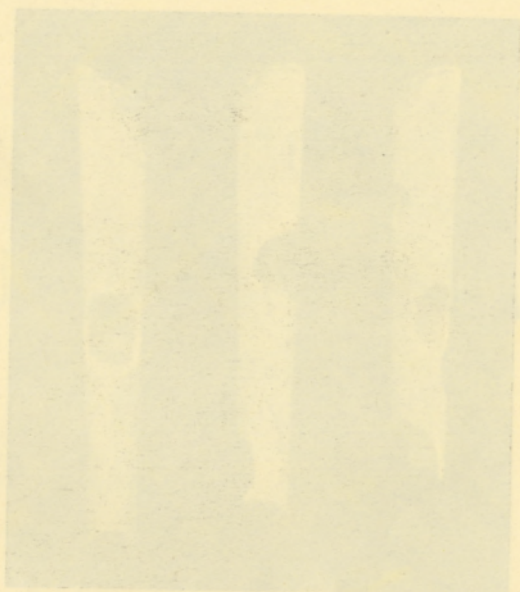


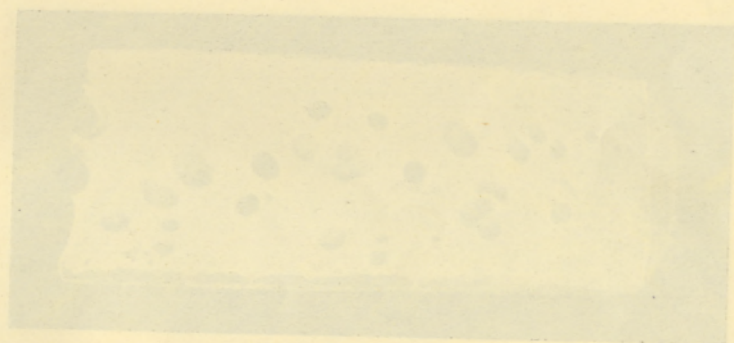
K. Meijerihöita .



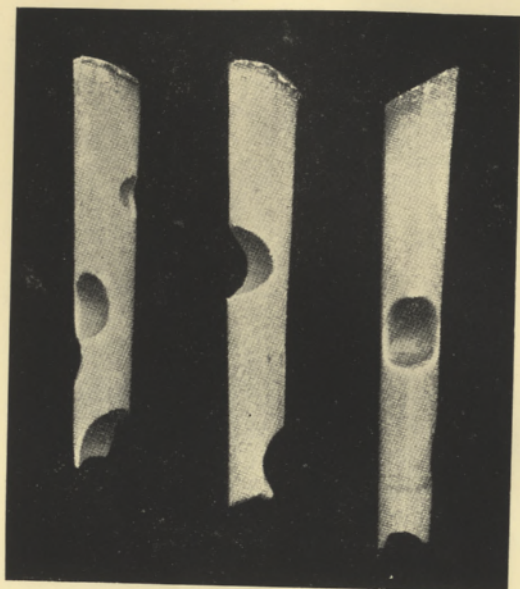
SUOMEN JUUSTO



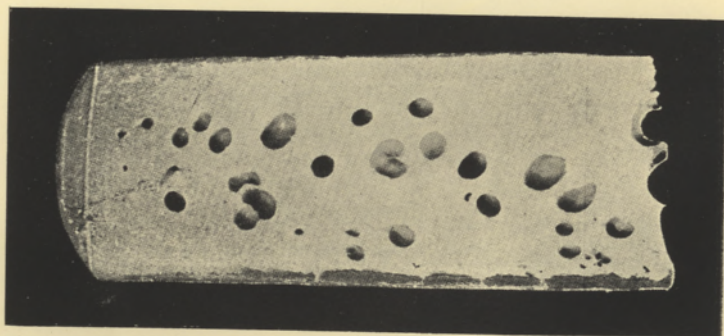
Handwritten note on a piece of paper (1/2 page, 1/2 page).



Handwritten note on a piece of paper (1/2 page, 1/2 page).



Juustoporalla otettuja näytteitä
($\frac{1}{2}$ luonn. koosta).



Juuston läpileikkaus ($\frac{1}{5}$ luonn. koosta).

SUOMEN
JUUSTONVALMISTAJA-
YHDISTYKSEN

JULKAISU

N^o 1

HELSINKI 1915

SUOMAL. KIRJALL. SEURAN KIRJAPAINO OSAKEYHTIÖ



Juustotukkulike

**Aleksander Petrovits
Oseroff.**

Moskova

Tverskaja 12.

Perusleffu v. 1868.



Voi,- Juusto- ja Munakauppa

Kauppaliike

Jak. M. Mironov & Pojat
Petrogradissa

Konttori ja tukkuvarasto

Demidov per. 14

Puhelimet | 438-29
| 580-05

Ostaa **suomalaista juustoa** sekä voita, myy
siperialaista voita sekä juustoa.

Kauppatoiminimi

I. I. KISLOV

(И. И. Кисловъ)

Voi- ja Juusto- kauppa

Petrogradissa

Konttori ja varasto:

Kokushkin m. Stoljainin

Kulmassa 1869. Puhelin N:o

32-02. **Myymälä** Sadoovaja

N:o 45-2, puh. 127-43

**Ostaa voita ja juustoa päivän kor-
keimpiin hintoihin.**

Juuston

myyjät ottakaa huomioon,
että

Kutvonen & Kuokkanen

Petrograd, Kasanskinkatu n:o 23

Puhelin 18-63

ollen monivuotinen juuston vä-
littäjä ja omaten suuren ja var-
man ostajapiirin, on varmasti
☞ edullisin juuston myyjä ☞

lähettäjän laskuun

Petrogradissa

V. 1914 nousi juustonmyyntimme

1 milj. Smk.

J. Laitinen

Suomalainen Meijeri

ja

Maitokauppa

ynnä

Suomen tavarain välityskonttori

Petrogradissa

Suomen rautatien asemaa

vastapäätä

osoite: **Petrograd, Suomen rautatien asema**

Sähköosoite: **Petrograd Laitinen.**

Puhelin N:o 57-62

Huom.! Palkinnon saanut yleisessä Maatalous-
näyttelyssä Kuopiossa v. 1906 ja ensimmäi-
sessä yleisvenäläisessä ruokatarvarain näytte-
lyssä (korkein palkinto, kultamitali) Petro-
gradissa v. 1907.

Kauppa- ja teollisuusyhtiö

V:set V. & N. Blandoff

Meijeritaloustarpeiden
tehdas

Moskova

Staraja Boshedomka 37.

Tinatuita astioita

Kirnuja ja voinvaivaaajia

Meijeriastioita, sähköllä petsatuita ja
puristetuita

Kaikellaisia meijeritaloustarpeita sekä
parhaita separaattoreja, johtoja, höy-
rykattiloita ja koneita.

Väinö Aarnio

Moskova

Stoleschnikoff per. 9, as. 35

Puhelin 4-49-49

Useiden suomalaisten tehtaiden edustaja. Valittää juustoy. m. kauppoja ja huolehtii tavarain perille tulosta, punnituksesta y. m.

Huom.! Tunnollinen, halpa ja nopea toimitus.

Postiosote: Moskova, Postilokero N:o 601

Sähköosote: Finn, Moskova.

Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran

KIRJAPAINO

suorittaa jo muutamille meijereille Venäjälle lähetettävän maidon **pulloetikeffi-painoksia**. Kaikenlaisia muita liikepainatuksia tehdään huolella, nopeaan, huokealla

Helsinki
Antinkatu 4



Puhelimet
447 ja 5019

Lyhyt historiikki Suomen juustonvalmistuksesta.

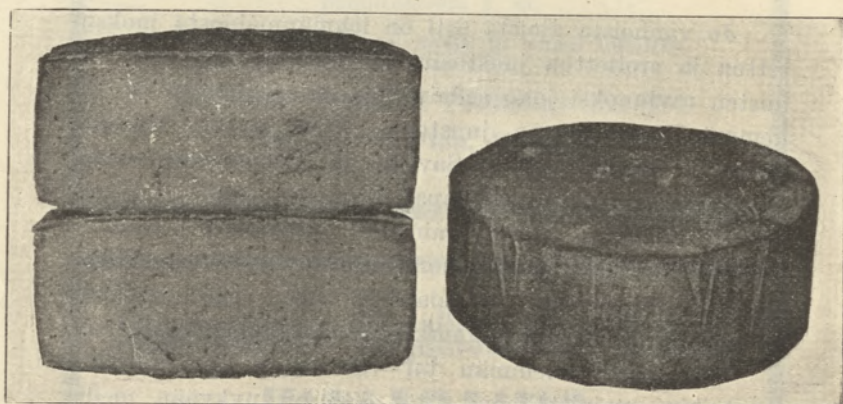
Jo vanhoista ajoista asti on lehmänmaidosta juoksettua ja eroitettua juustoaainetta Suomessa käytetty ihmisten ravinnoksi joko sellaisenaan tai enemmän tai vähemmän muovailtuna juustona. Vielä nytkin Itä-Suomessa — monin paikoin Savossa ja suurimmassa osassa Karjalaa — niin yleinen hapan juustovalmiste — kokkeli, kotkeli, jamakka, piimä, uunimaito, rahkamaito j. n. e. — on nähtävästi yksi muinaissuomalaisen vanhoista ja ehkäpä alkuperäisimmistäkin ruokalajeista eikä vielä tänäkään päivänä ole menettänyt merkitystään rahvaan ravintona.

Mitä tulee enemmän tai vähemmän muovailtuihin juustoihin, mainittakoon, että niitä on nykyään meillä olemassa kahta eri lajia nim.: *rahvaan juustoja* ja *meijeri-juustoja*. Edellisiä on jo vuosisatoja valmistettu laajoilla aloilla etelä- ja länsiosissa Suomea, kun sitävastoin meijeri-juustojen valmistus meillä alkoi vasta 1850-luvulla.

Talonpoikaisjuustoista mainittakoon, että niitä talonpoikais-, moukan, rahvaan-, makea-, viikate-, kehlojuustojen nimellisinä tavataan jo vanhimpina aikoina maahan lännestäpäin tulleilla asukkailla. Ompa todistettavissa, kuten alempana lähemmin mainitaan, että jo 1600-luvulla vietiin länteenpäin juustoja Lounais-Suomesta, seikka, joka epäilemättä on todisteena näiden seutujen laajasta juustovalmistuksesta. Myöskin maan vanhimmat asukkaat —

lappalaiset — ovat nähtävästi jo esihistoriallisina aikoina harjoittaneet juuston valmistusta, nim. poronjuuston.

Tiedettävästi vanhimmat painetut tiedot Suomen juustonvalmistuksesta ovat 1500-luvulta; kummallista vaan, että näissä muistiinpanoissa mainitaan ainoastaan vuohen-maitojuusto, jota kovin kehutaan. Tunnettu historiankirjoittaja *Olaus Magnus* mainitsee v. 1555 Roomassa julkaisemassaan teoksessa »*Historia de gentibus septentrionalibus*» juuston valmistuksen Suomessa olevan huomattavan. Julkaistakoon tämä hänen huvittava esityksensä asiasta tässä



Kastelholman juusto.

kokonaisuudessaan — 1652-vuoden painoksen mukaan. Jotta lukija saisi oikean käsityksen olasuhteista, otetaan tähän kuvauksesta myöskin eräs kohta, joka nähtävästi koskee vain Ruotsia. Tässä maassa sanoo kirjoittaja, ovat länsigöötalaiset kuuluisat siitä, ettei mikään muu kansa Pohjolassa vedä vertoja niille juustovalmistajina. Mutta itägöötalaiset juustot, joita pikkukarjan (vuohien?) maidosta tehdään suuret määrät, ovat kuuluisat ihmeteltävästä hyvyydestään. samallaisia ovat Ruotsin pohjoisosissa valmistetut juustot, lukuunottamatta Helsingmaa-

kunnan ja Norjan juustoja, jotka ovat melkein mädänneitä.
— — — Kuuluisimmat maustaan ovat sentään suomalaiset juustot, jotka tehdään vuohenmaidosta ja ovat useampien tuhansien naulojen painoisia; savustamalla niitä mirhamisavussa paranee niitten maku ja ne voittavat yhä enem-



Leipäjuusto Lapvedeltä (Etelä-Pohjanmalta).

män mainetta, siten ne voidaan säilyttääkin useita vuosia pahentumatta, mikä onkin tärkeätä varsinkin käytettäessä juustoa sotilasten ravinnoksi.

1500-luvulta löytyy useita tietoja maitotalouden suuresta merkityksestä Suomessa, jota silloin pidettiin »Tukholman varsinaisena varastoaittana.» Kuningas *Kustaa*

Vaasa ja muutkin kuninkaat tilasivat täältä siihen aikaan kaikellaisia tarveaineita, kuten »voita, kaloja, savustettua ja suolattua lihaa, härkiä, lehmiä, haukia ja muita hyviä tavaroita». Kuten näkyy olivat karjantuotteet suurena osana mainitussa tilauksessa, mutta ei tästä eikä muista-kaan samallaisista (tilauksista) käy ilmi, että juustoa olisi hankittu.

Kuten mainittiin, on 1600-luvulta olemassa tietoja juustonviennistä Tukholmaan Suomesta ja muista Itämeren tällä puolella olevista paikoista. Tämä vienti oli tosin — myöhempien aikojen olosuhteita silmällä pitäen varsin vähäistä, mutta lienee aikoinaan pidetty varsin huomattavana. Eräs nykyaikainen kirjailija mainitsee tästä viennistä, että »Ahvenanmaan juusto oli tähän aikaan hyvin tunnettu ja, jos saa arvostella sen hyvyttä tullista, joka siitä suoritettiin kaupungeissa, ei se jäänyt paljokaan jälkeen hollantilaisesta; viimeksi mainitusta maksettiin pikutullissa 2 äyriä hopearahaa ja Ahvenanmaan — eli Suomen juustosta 1 $\frac{3}{4}$ äyriä, mutta ruotsalaisesta Norrlannin juustosta vaan 1 äyri.» Hollantilaista juustoa pidettiin Tukholman markkinoilla sen ajan parhaimpana. Luultavaa on, että »Ahvenanmaan eli Suomen juustolla» tarkoitettiin Lounais-Suomessa valmistettua lehmänmaitojuustoa ja todennäköisesti on tämä juusto sama, joka niin hyvin 1700- ja 1800-luvulla kuin vielä meidän päivinämmekin kulkee »Ahvenanmaan juuston» nimellä, s. o. tiilenmuotoinen, hyvin säilyvä rahvaanjuusto, jota tavataan vuosittain Länsi-Suomen rantakaupunkien syysmarkkinoilla.

1700-luvulta tavataan kirjallisuudessa ja arkistoissa monta todistusta Suomen juustonvalmistuksesta. On ilmeistä, että tässä maassa siihen aikaan oli erilaisia juustoja, ja että niitä valmistettiin sekä lehmän- että vuohenmaidosta. Kuuluisa Turun yliopiston professori *P. A. Gadd* mainitsee useissa kirjoituksissaan »hyvistä vuohenmaitojuustoista ja

Ahvenanmaanjuustosta vakuuttaa hän, että »se on täysarvoista ja kykenee kilpailemaan etusijasta Parmesanjuuston kanssa». Gadd antaa myöskin niin tarkat ohjeet Ahvenanmaanjuuston valmistukseen, että niitä vielä nytkin voidaan menestyksellä seurata. Turun yliopiston professori *Pietari Kalm* mainitsee pohjalaisen juuston, joka ei jää paljoakaan jälkeen ahvenanmaalaisesta ja smoolantilaisesta, ja lisää sitten: »On kummallista, että Pohjanmaalla on muutamia pitäjiä, joissa tehdään paljo parempia, voimakkaampia ja paremmanmakuisia juustoja kuin toisissa; täl-



»Kauniita juustoja», vuohenjuustoja Kauvatsalta.

laisia pitäjiä ovat etenkin: Kalajoki, Lohtaja, Kälviä, Kokkola, Ruunukylä ja Pietarsaari. Näistä on Kalajoen juusto jos ei juuri parasta, niin ainakin toisten juuri mainittujen vertaista. Puuttuvien tietojen tähden en voi varmuudella sanoa, vaikuttaako tekotapa, maanlaatu ja laidun- tai joku muu seikka näitten pitäjien hyvään juustoon». Huvittava on myöskin Pietari Kalmin lausunto Paltamon juustosta (1775), että »pitäjän eteläosassa valmistetaan kyllä jotakin juustolajia, kuitenkin vaan omiksi tarpeiksi»; Sen mukaan kun tiedämme, on juustonvalmistus siellä nykyisin tuntematon.

1800-luvulta ovat tiedot rahvaanjuuston valmistuksesta maassamme huomattavasti runsaammat kuin edelli-

seltä vuosisadalta. Ne muistiinpanot, jotka olemme onnistuneet saamaan tämän vuosisadan alusta, koskevat suurimmalta osaltaan Pohjanmaata ja Lounais-Suomea.

Pohjanmaata koskevista tiedoista kiinnittyy huomio etenkin Keis. Suomen Talousseuran sihteerin *C. C. Böcker'in* antamiin. Mainittuaan sivumennen, että eräässä talossa Etelä-Pohjanmaalla valmistetaan suuri määrä juustoja, käy hän esittämään laajennetun juustonviennin sopivaisuutta maalle. Julkaisemme tässä osan tästä v. 1829 annetusta, huomattavasta lausunnosta: »Karjataloustuotteista on voi sellainen tavara, jolle vaan vähän voi ajatella ulkomaista menekkiä. Vaikea on parastakin voita myydä, paitsi Ruotsiin, ellei huolellisella hoidolla ja suolaamisella koeteta saada sitä laadulleen paljoa paremmaksi. Mutta vaikka niinkin tehtäisiin, ei voita voida pitemmälle säilyttää ja joka tapauksessa on sen valmistus vähemmän kannattavaa kuin juuston. Leiviskään voita menee 60—80 kannua maitoa ja tästä maitomäärästä saataisiin 2 leiviskää juustoa. Juusto on aina arvokkaampaa kuin voi, joskus kaksikin kertaa, kun se on oikein hyvää laadulleen. Sitä voidaan säilyttääkin kauemman aikaa ja tulee oikealla käsittelyllä vielä paremmaksikin. Juusto on myöskin ravintoaine, jonka menekki vuosittain kasvaa, sillä se on hyvin ravitsevaa ainetta, jota sellaisissa maissa, joitten varallisuus on kasvamassa, jopa päivämiehetkin vuosi vuodelta alkavat enemmän käyttää. Juusto soveltuu päivämiehelle, merimiehelle ja sotilaille vielä senkin tähden hyvin, että se ottaa pienen tilan ja kelpaa ruoaksi ilman eri valmistusta. Suomessa on juustonvalmistus senkin tähden luonnollinen elinkeino, kun maan mäkinen luonto antaa — niinpian kun opitaan juustoa valmistamaan oikein — toiveita siitä hyvästä mausta, joka eroittaa vuoristoseutujen juuston alankoseuduissa valmistetusta, vaikkapa laidun viime mainituksessa olisi reheväkin. Mäet ja korkeat paikat kasvattavat maustekasveja ja antavat ruoholle ominaisuuksia, joita ei

mitenkään saada tasaisella maalla. Juusto siis on, kirjoittajan vakaumuksen mukaan tavara, joka tulevaisuudessa tulee muodostamaan Suomen pääasiallisimman vientitavaran.»

1800-luvun alussa mainitsevat useat kirjailijat Ahvenanmaan juustoa erittäin hyväksi ja yleiseksi; sen viennistä Tukholmaan mainitaan myöskin. Kerrotaan, että muutamien paikoin kansa sekoittaa vuohenmaitoa lehmän-



Ahvananmaalainen talonpoikaisjuusto, tiilikiven muotoinen.

maitoon saadakse juuston rasvaisemmaksi ja voimakkaammaksi. Tunnettu maanviljelyskemisti *Aleksander Müller*, joka Tukholmassa tutustui Ahvenanmaanjuustoon, lausuu v. 1837, että tämä juusto on osottanut voivansa kilpailla parhaiten koti- ja ulkomaisten juustolajien kanssa, hän väittää myöskin, että sen hieno maku ja aroomi johtuvat Ahvenanmaan yrttikasveja kasvavista laituksista.

Nyt mainittujen pohjalaisten ja länsisuomalaisen rahvaan juustojen ohella on 1800-luvun keskipaikoilta al-

kaen todettu löytyvän useita muita rahvaanjuustoja niin hyvin maan eteläisissä kuin läntisissä ja pohjoisissakin osissa ja ne samat ovat vielä nytkin löydettävissä koko maassa paitsi suurimmassa osassa Savoa ja koko Karjalassa, jossa kuten jo on mainittu tyydytään happamaan, muovaamattomaan juustomassaan. Kyseessä olevien juustojen valmistuksessa ei käytetä Ahvenanmaanjuuston valmistustapaa eikä pohjalaisten juustojenkaan, vaan eroavat nämä monet erilaiset rahvaanjuustot useissa olennaisissa kohdin ylempänä mainituista juustoista. Tähän asti ei ole vielä ratkaistu, kuinka ja koska nämä erilaiset, vasta 1800-luvulla havaitut juustolajit ovat syntyneet. Allekirjoittaneen mielestä on luultavaa, että ainakin osa niistä on ollut maassa tavattavissa jo edellisellä vuosisadalla, vaikkakin ajan taloudelliset kirjailijat ovat ne liian vähäpätöisinä jättäneet mainitsematta. Totta on, että jo 1800-luvun keskipaikoilla voitiin jo mainituissa paikoissa havaita suuri määrä erilaisia joko pikemmin ja kauemmin kypsyviä juustolajeja *), jotka eivät olé vanhojen, ennen mainittujen rahvaanjuustojen kaltaisia. Näitten ainoastaan uusimpina aikoina tavattavien muotojen kuvaaminen ei kuulu tähän historiikkiin •enempää kuin selostus erilaisen juustojen valmistuksestakaan maassa. Toteamme vaan, että useat niistä ovat jotenkin yleisiä yllä luetelluissa seuduissa ja, että niitä valmistetaan joko lehmän- tai vuohenmaidosta tai molempien näitten sekoituksesta. Muutamia lajeja valmistettaessa eroitetaan juustoaine hapolla, kun taas toisten valmistuksessa käytetään juoksutinta. Ennen

Eri kirjoituksissa («Tietoja Suomen maitotalouden kehityksestä», v. 1906 v. 1910; »Juustonvalmistuksesta Suomessa» «Maa-henki»-nimisessä teoksessa ja »Vähäsen uusmaalaisesta munajuustosta» Maitotaloudessa v. 1912) on allekirjoittanut lähemmin selostanut näitä juustolajeja. Paraikaa on tekeillä tyhjentävä selvitys niistä, kirjassa »Die altertümliche Milchwirtschaft in Finnland».

Aina varastossa hyviä ensi-
luokkaisia

Juustoja

J. Stauffer

Kouvola.

≡≡≡ Ensiluokkaista suomalaista ≡≡≡

Juustoa

myy

suuresta varastostaan

Chr. Oesch

Iittala.

Osuusliike

ELANTO

Helsinki

Itä-Viertotie 12

Pohjoismaiden suurin leipomo

Uusiaikainen meijeri

Sekatavaraliike



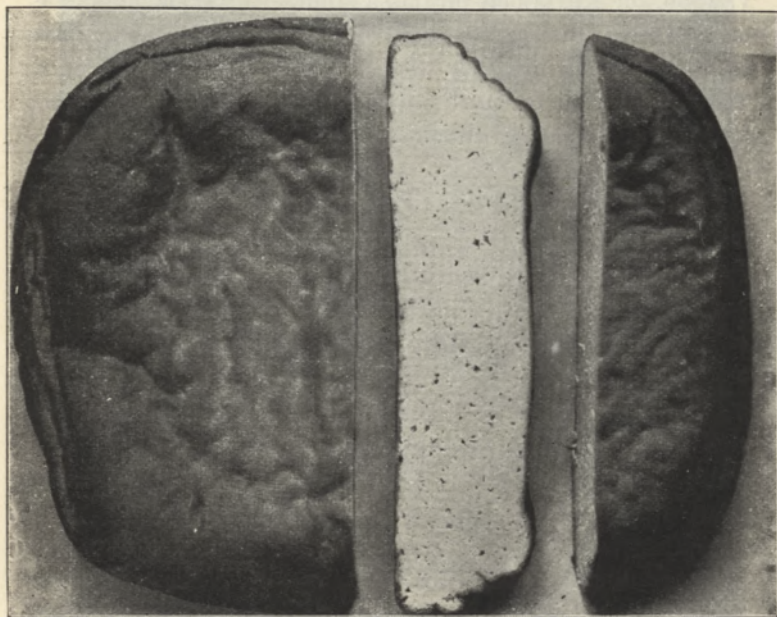
Meijeri suosittelee valmistamaansa

Sveitsiläistä

Juustoa.

Pohjois-Suomessa jotenkin yleinen poronmaito-juuston valmistus on häviämään päin.

1800-luvun keskivaiheilla alkoi kuten jo on mainittu — Suomessa erilaisten meijerijuustojen valmistus ulkomaa-laisten tapojen mukaan ja niitten esimerkkiä seuraten ja



Munajuusto Loviisan seudulta.

lasketaan järkiperäisen juustonvalmistuksen syntyneen näihin aikoihin, vaikka meijerijuustojen valmistus aluksi olikin hyvin alkuperäistä. Vasta viimeisinä vuosikymmeninä ovat muutamat meijerit alkaneet valmistuksessaan käyttää menettelytapoja, joita syyllä voidaan sanoa järkiperäisiksi.

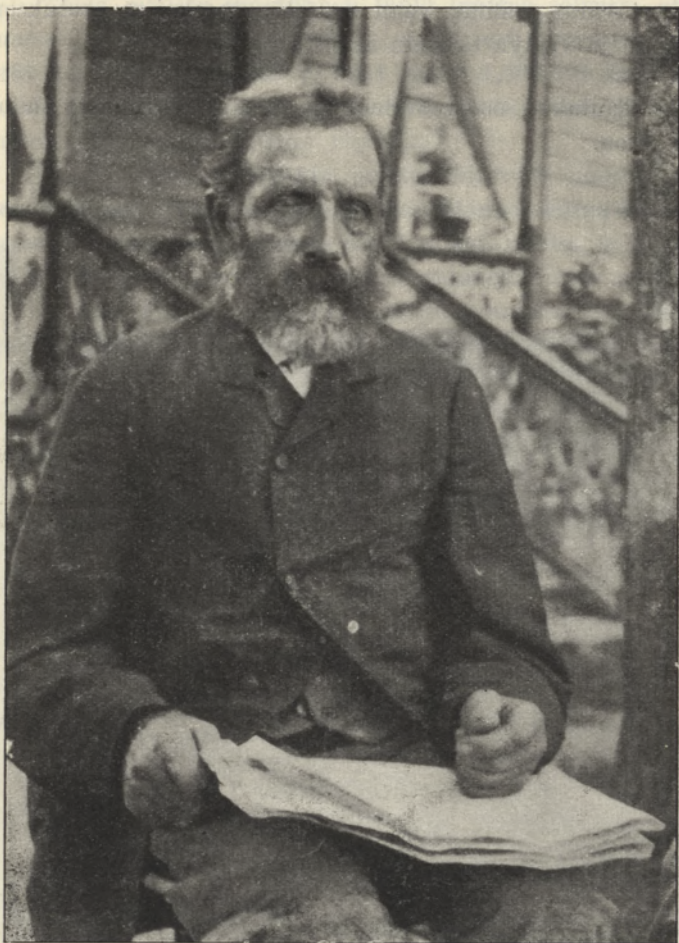
V. 1856 alettiin meijerijuustoja valmistaa kahdella tilalla etelä-Suomessa. Toisessa — Sippolan kartanossa Sippolan pitäjässä — aloitti sen omistaja kapteeni *Aleksander von Daehn* Sveitsinjuuston valmistuksen sveitsiläisen

Rudolf Klossner'in johdolla. Näitten juustojen valmistus on siitä pitäen lakkaamatta kasvanut maassa ja on tämä tavara nykyään voittoa tuottava ja suuri vientitavara ja syödäänpä tätä juustolajia suuret määrät omassa maassakin.

Toinen tila, jolla Sveitsinjuuston valmistus aloitettiin v. 1856, oli Kurkijoen pitäjässä sijaitseva Tervu, jonka tähän aikaan omisti Suomen maanviljelyksen historiassa tunnettu *Sebastian Gripenberg*. Täällä valmistettu n. s. Tervunjuusto ei myöhemmin ole saavuttanut mitään merkitystä enemmän kotimaan käyttöön kuin ulosvientiin kään nähdén.

Vuosikymmenien kuluessa on eri meijereissa ympäri maata valmistettu eri juustolajeja kuten Cheddar-juustoa, tanskalaista meijerijuustoa sekä Edaner juustoa, ja riippuen henkilöstä, joka on valmistanut ja hoitanut juustot, on menestys ollut erilainen. Viimeisinä aikoina on eräs englantilaiseen tapaan valmistettu meijerijuusto saanut suuren kysynnän. Sitä valmistetaan pääasiassa kahdella tilalla — nim. Kastelholmassa Ahvenanmaalla ja Hög-sars'ssa Varsinais-Suomessa ja kulkee kaupassa kummankin tilan nimellä.

Yleisesti voidaan sanoa, että juustonvalmistus Suomessa 1800-luvulla ja tämän vuosisadan alussa on suuresti kehittyntä niinhyvin rahvaanjuustonvalmistuksen leviämisen kuin meijerijuustonvalmistuksenkin yleistymisen ja laajentumisen kautta. Hyvin huomattavaa Sveitsin ja muittenkin juustojen valmistamista harjoitetaan osaksi suurissa yksityisten juustoloissa osaksi vielä suuremmissa osto- ja osuusmeijereissä. Nyt 20:n vuosisadan alussa voimme tyydytyksellä merkitä, että suuri kotimainen kulutus perustuu kotimaisen tavaran käytäntöön ja että juuston vienti, joka kokonaan perustuu Sveitsinjuustontiennille, vuosi vuodelta kasvaa. Kaiken todennäköisyyden mukaan on juuston valmistuksella hyvä ja maantalouselle merkityksellinen tulevaisuus.



Rudolf Klossner s. 18 $\frac{21}{3}$ 44.

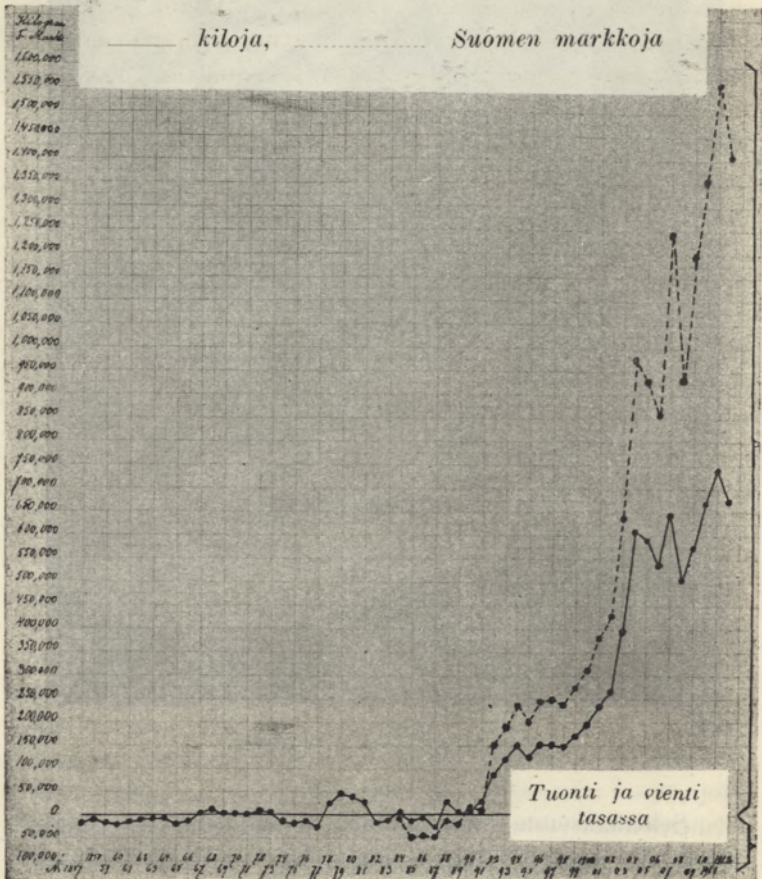
Selittääksemme sitä huomattavaa kehitystä, jonka maamme juustonvalmistus on tehnyt sitte 1900-luvun keskivaiheen, esitämme tässä graafillisessa taulussa ei ainoastaan erotusta kiloissa Suomeen tuodun ja täältä vie-

dyn tavarän välillä, vaan myöskin markoissa erotuksen tuodun ja viedyn tavarän arvossa.

Taulukko osottaa Suomen juuston viennin ja tuon-
nin eroa.

Kiloja
Markkoja

Vienti
tuontia suurempi



Vuosi 1857, 59 ja 61 j. n. e.

Tuonti
vientä suurempi

Tässä julaistu graafillinen taulu osottaa selvästi, että juuston vienti v. 1872:n jälkeen on suuresti kasvanut niin, että nettovienti maasta v. 1911 nousi 1,560,527 Smk. ja v. 1912 1,406,658 Smk. — numeroita joista maan juuston valmistajat todella voivat ylpeillä.

Taulu osoittaa myöskin juuston hintojen nousua v:n 1884 jälkeen. Tänä vuonna ja sitä lähinnä seuraavina oli maasta viedyn juuston hinta alle 1 m:kan kilolta ja käsitti vienti silloin luultavasti kuoritun maidon ja muita markkinoilla vähän kysyttyjä juustolajeja. Sitä mukaan kun Sveitsinjuustonvienti kasvoi, sitä korkeammaksi tuli vientijuustojen hintakin, niin että se nykyisin nousee yli 2 mk. kilolta. Nykyään hallitsee Sveitsinjuusto suomalaisia juusto-markkinoita, olipa sitten kysymys viennistä tai kotimaisesta kulutuksesta. Viime mainittua seikkaa ei kuitenkaan voida numeroilla osoittaa.

* * *

Edellä esitetty historiikki ei olisi täydellinen, ellei tässä mainittaisi siitä suuresta ja monipuolisesta työstä juustonvalmistuksen hyväksi, jota meidän maassamme vuosikymmenien kuluessa toimineet meijerineuvot ja meijerikoulut ovat toimittaneet, jonka tähden annammekin tästä työstä lyhyen historiikin.

Kiertävä neuvontatyö maitotalouden alalla alkoi jo 1860-luvulla, kun Kuopionläänin maanviljelysseura v. 1865 otti palvelukseensa kaksi »lääninkarjakkoo» tai niinkuin niitä myöhemmin kutsuttiin lääninmeijerskaa. V. 1868 asetettiin eri maanviljelysseurojen ehdotuksesta lääninmeijerskoja kaikkiin lääneihin. Tällaisia kiertäviä neuvotia on sittemmin ollut maan kaikissa osissa. Niiden pääasiallisimpana tehtävänä on ollut antaa käytännöllistä opastusta kotieläinhoidossa ja voim valmistuksessa ja on heille myöskin kuulunut juustonvalmistustaidon levittäminen. Vaikka viimeksi mainittu tehtävä onkin ollut pienenä osana lää-

ninmeijerskojen toiminnasta, ovat heidän pyrkimyksensä tälläkin alalla kantaneet hedelmiä varsinkin siinä, että kuoritun-maidon juustojen valmistus muutamien paikoin on synnyttänyt huomattavan paikallisen kulutuksen.

Sittenkun useat kerrat oli ollut kysymys valtionmeijeristin palkkaamisesta, joka tilauksesta olisi maanviljelijäin käytettävänä neuvomassa karjanhoitoa ja etupäässä juuston- ja voinvalmistusta, otettiin v. 1874 ensimmäinen henkilö tähän toimeen. Kyseessä olevaan toimeen otettiin edellä mainittu Sippolan meijeristi Rudolf Klossner. Valitsemalla tämä etevä juustonvalmistuksen erikoistuntija osoitettiin, että tähän aikaan katsottiin tämän maitotaloushaaran opetuksen olevan tärkeämmän kun voin valmistuksen opastuksen. Asettamalla toiseen valtionmeijeristin toimeen (v. 1877) tanskalainen meijeristi A. Voss-Schnader saatiin etevä ammattimies järkipäisän voinvalmistuksen palvelukseen. Tämä henkilö on kuitenkin tehokkaasti vaikuttanut maamme juustonvalmistukseenkin. Valtionmeijeristien virat muutettiin sitte v. 1896 meijerikonsulentin toimiksi, joittenka haltioilla on velvollisuus levittää tietoja juustonvalmistuksestakin. V. 1909 perustettiin erityinen juustonvalmistuskonsulentin toimi, mutta täytettiin se vakinaisesti vasta v. 1913.

Opetus kiinteissä ammattikouluissa on myöskin suuresti vaikuttanut tietojen levittämiseksi järkipäisestä juustonvalmistuksesta. On kuitenkin huomattava, että meijerikoulujen opetus etupäässä on ollut suunnattu voinvalmistukseen ja vasta toisessa sijassa juustonvalmistukseen. Tästä huolimatta ei käy kieltäminen, että ne ovat levittäneet tietoja ja herättäneet innostusta myöskin viimeksi mainittuun maitotalouden haaraan. Ensimmäinen meijerikoulu perustettiin v. 1868 ja on siitä pitäen suuri joukko erilailla järjestettyjä kouluja toiminut eri osissa Suomea.

Vuodesta 1880 vuoteen 1909 oli Mustialan Maanviljelys- ja meijeriopistoon sijoitettuna osasto korkeinta mei-

jeriopetusta varten, ja on se niitten monien oppilaitten kautta, joita sieltä on lähtenyt, vaikuttanut meijeritalouden ja siis myöskin juustonvalmistuksen kohottamiseksi maassa. V. 1912 ilmestyi Arm. Asetus koskeva juustonvalmistusta ja säädetään siinä, että on järjestettävä juustoharjoittelulaitos ja Mustialaan juustokurssit. Näitä määräyksiä ei ole vielä täytäntöön pantu.

Paitsi näissä alemmissa ja ylemmissä maitotalousammattikouluissa opetetaan meijerioppia — vaikkakin vaan vähän — myöskin maan alemmissa ja ylemmissä maatalousopetuslaitoksissa. Merkille on pantava, että meijeriopin apulaisen virka on perustettu korkeimpaan maatalousoppilaitokseen, joka v:sta 1906 on toiminut Helsingin yliopiston yhteydessä.

* * *

Suotakoon minun tässä yhteydessä valittaa, että maan nopeasti kasvavan juustonvalmistuksen yhä vaan täytyy olla ilman laitosta, joka mielestäni on aivan välttämätön järkipäisessä juustonvalmistuksessa ja, jota ilman sitä ei voida sanoa todella järkipäiseksi. Tarkoitin tieteellisesti työskentelevää, ajanmukaista bakteriologista laboratoriota, joka aina on juustonvalmistajain käytettävissä. Tällainen laboratorio voi esim. hankkimalla sopivia »juustobakteri» puhdasviljelyjä olla suureksi hyödyksi tälle vuosivuodelta suuremmoisemmaksi käyväälle valmistukselle, ei ainoastaan silloin kun juuston valmistus kehittyy säännöllisesti ja suotuisasti, vaan erityisesti juuri silloin, kun sillä on vastuksia voitettavanaan. Vastoinikäymiset aiheutuvat luonnollisesti useasti huonoista tuotteista, riippuen tämä taas huonosta raakaaineesta, epäonnistuneesta juustoamisesta ja säilyttämisestä. Milloin näin on asianlaita, voi bakteriologia tarjota apuaan juuri mainituilla puhdasviljelyillä. Sattuupa muunkinlaisia vastoinikäymiä esim. että ulkomaalainen ja mahdollisesti täysin järkipäinen

juustonvalmistus on pahana kilvoittelijana suomalaiselle tuotannolle niinhyvin koti- kuin ulkomaan markkinoilla. Sellaisissa tapauksissa olisi erittäin tärkeätä, että maamme juustonvalmistus olisi tarpeellisesti varustettu ajan parhailta tieteellisillä alaan kuuluvilla apuneuvoilla ja näistä asetan minä etusijalle tämän teollisuuden palveluksessa olevan bakteriologisen laboratorion. Sellaista apuneuvoa ei millään muotoa saa pitää liian kalliina niin tärkeälle tuotantohaaralle kuin juustonvalmistus Suomessa nykyisin on. Eihän maallamme ole varoja niin tärkeässä maatalousteollisuudessa ottaa harha-askelia, vaan on varsin välttämätöntä, että sen tueksi perustetaan laboratorio sellainen kuin yllä on osoitettu ja että tämä saa käytettäväkseen tarpeellisen määrän kylliksi perehtyneitä työvoimia.

Gösta Grotenfelt.

Juuston ravintoainearvosta:

Määriteltäessä jonkun ruokatavaran arvoa ja merkitystä on otettava huomioon kolme seikkaa:

*sen kokoomus ravintofysiologiselta kannalta katsoen;
sen maukkaisuus ja terveellisyys; sekä
ravintoaineitten hinta siinä.*

Tähän asti on vasta hyvin vähän tutkittu erilaisten ruokatavaraain arvoa ja merkitystä ihmisen ravintotaloudessa hänen eri ikä- ja kehityskausinaan. Aivan varmaan on eri ravintoaineilla ja niitten sekoituksilla aivan erilaiset vaikutukset meihin, riippuen elimistömme erilaisuuksista ja sen satunnaisista tarpeista. Yksityiskohtaisemmin ovat tiedemiehet tutkineet tätä kysymystä vain mikäli se koskee rintalasten ravintoa. Se ruoka-aine, josta tässä on puhe — juusto nim. — ei sovellukaan ensimmäisien elinvuosien ravinnoksi. Lähempiä tutkimuksia juuston arvosta ihmisen ravintona puuttuu kokonaan samoin kuin luonnollisestikin eri juustolajien arvosta tässä suhteessa. Tyydyttäviä tuloksia juuston ravintoarvosta ei voidakaan esittää vain muutamien tutkimuksien perusteella, sillä eri juustolajit eroavat toisistaan siksi paljon, että yhdestä juustolajista saadut numerot eivät ilman muuta sovellu juustolle yleensä. Seuraavassa en tahdokaan sentähden syventyä niihin ravintofysiologisiin kokeisiin, joita juustosta on tehty, vaikka itsekin olen sellaisia tehnyt, vaan käsittelen pääasiallisesti tärkeimpiä juustossa olevia ravintoaineita, niiden arvoa elimistöllemme ja merkitystä ravintotaloudessamme.

Ennenkuin kuitenkin syvennymme näihin asioihin, on lyhyesti selostettava tärkeimpiä fysiologisisia peruskäsitteistä.

Ravintoaineella ymmärretään ainetta, joka otettuna ruuansulatuserimistöön tuottaa sille hyötyä.

Ruokaaineella taas tarkoitetaan ravintoaineseosta, joka sitäpaitsi voi sisältää ruumiille käyttökeltvottomia tai merkityksettömiä aineita.

Ravintoaineet jaetaan kahteen ryhmään: toiselta puolen aineisiin, jotka ruuansulatuserimistön välityksellä muuttuvat ruumiin nesteiksi ja ovat joko rakennusaineena ruumiin kudoksille tai korvaavat kuluneita varastoja ruumiissa, toiselta puolen taas sellaisia, jotka enemmän tai vähemmän huolehtivat ruuan sulamisen säännöllisyydestä.

Ensimmäinen ryhmä, varsinaiset ravintoaineet jaetaan neljään alaryhmään, nim.:

Tärrkelys ja sokerimaiset aineet

rasva

valkuaismaiset aineet

suolat ja elimettömät aineet sekä

vesi.

Ruumiimme muistuttaa toimintansa puolesta suuresti höyrykonetta, eroitus on vaan siinä, että kone käydessään kuluu ja, että kuluneet osat ovat korvattavat uusilla, kun taas elimistö toiminnan kestäessä voi korvata jokaisen kuluneen osan uudella. Syötettäessä höyrykonetta on siis vaan käytettävä sellaisia aineita, jotka se voi muuttaa voimaksi ja lämmöksi, kun taas ruumiimme ravitsemiseen tarvitaan ei vaan voimaa ja lämpöä antavia aineita, vaan myöskin sellaisia jotka kykenevät korvaamaan kuluneet osat. Katsoen siihen merkitykseen, mikä eri ravintoaineilla on tässä suhteessa, jaetaan ne kahteen ryhmään. Ensimmäisen ryhmän aineilla on samallinen merkitys kun petroleumilla ja bensinillä koneessa ja kuuluvat siihen m. m. tärrkelys, sokerilajit, rasva ja muut helposti palavat ai-

neet. Toiseen ryhmään taas luetaan elimettömät aineet ja vesi. Molempien näitten ryhmän väliin luetaan valkuaisaineet, niillä kun osaksi on tärkeä merkitys kuluneen aineksen korvauksessa, osaksi ovat ne elimistön voima- ja lämpölähteenä.

Tämä valkuaisaineen kahdellainen merkitys, samoin kuin sen vähissä määrin esiintyminenkin luonnossa ja tavallisesti korkea hintakin, pakottavat esim. tehdessä kustannusarvioita yleisille laitoksille, sotaväelle j. n. e. erityisesti kiinnittämään huomiotamme jokapäiväisen ruuan valkuaispitoisuuteen. Jos käytetään liian vähän valkuaista ravinnossa, ei ruumis voi korvata elintoiminnassa kuluneita aineksia, käyttämällä taas liian paljo sitä, on se ensiksikin liian kallista ja toiseksi rasittuu täten elimistö liaksi, sillä ihmisen ruuansulatuselimistö ei voi kuten esim. lihansyöjien (koirien j. n. e.) käyttää hyväksi liikamääriä valkuaista. Valkuaisaineen palamisesta elimistössä syntyy joukko suoloja sekä muita hajaantumistuloksia, joittenka poistamiseksi ruumiista kuluu paljo työtä. Sellaisia aineita ovat rikkihappo, fosforihappo, ja näitten happojen muuttamat suolat sekä tyypellisiä hajaantumistuloksia kuten virtsaaine, virtsahappo, ammoniakki j. n. e. Käyttämällä siis liaksi valkuaista ravinnossa tulee elimistön erittymiskyky turhanpäiten rasitetuksi. Jonkun aikaa voi elimistö tämän tehtävän suorittaa, mutta toisinaan voi sattua vaikeuksia, jotka aiheuttavat sairallaisia häiriöitä. Aivan toinen on asianlaita sokeriin, tärkkelykseen ja niitten sukuihin sekä rasvaan nähden, Ne palavat ruumiissa hiilihapoksi ja vedeksi, jotka molemmat jäteaineet erittyvät melkoisen helposti.

Pelkistä ravintoaineista kokoonpantua ruokaa on käytännöllisessä elämässä mahdoton saada. Ruuansulatuselimistön säännöllinen toiminta edellyttää ei ainoastaan sulavia aineksia, vaan pitää ravinnon olla kokoomukseltaan määrätty,

sen täytyy sisältää kiihoittavia aineita. Ruuan tulee vaikuttaa kiihottavasti hajunsa ja makunsa puolesta sekä siten lisätä ruokahalua, sen tulee myöskin sisältää aineksia, jotka kiihottavat ruuansulatuskanavan liikkeitä, sillä ilman sitä ei ruoka säännöllisesti kulje ruuansulatuskanavan läpi. »Toisen ryhmän» ravintoaineet, jotka eivät tule ruumiinnesteisiin (ei ainakaan suuremmissa määrin), ovat siis etupäässä maku ja hajuaineita, jotka kiihottavat ruokahalua ja siten valmistavat ruuansulattimia toimintaansa sekä aineita — etupäässä kasvisuutta — jotka vaikuttavat erityisesti suoliston liikkeisiin.

Tutkikaamme nyt juustolajien kokoomusta edellä sanotun perustalla. Tärkeimpien kaupassa löytyvien juustolajien keskimääräinen prosenttinen kokoomus selviää alla olevasta taulukosta.

Nimi	Vettä	Valk.ain.	Rasvaa	Muita elin.ain.	Suolaja
Sveitsin juusto,					
Emmentaali (ei ulosviet.) ..	35,2	25,3	33,0	3,2	3,1
Kotim. Sveits. j.	35,8	30,0	24,0	3,1	3,0
Cheddar, englant.	36,2	24,9	31,8	5,9	1,2
Edamer	33,2	28,0	29,6	5,9	3,3
Täysrasv. juust.....	34,0	24,0	35,0	4,0	—
Puolirasv. juust.	47,0	33,0	15,0	3,5	2,0
Neljäosarasv.	48,0	36,0	12,0	3,2	1,0
Kuoritun m. juus. käsin kuo.	50,0	37,5	6,0	4,0	2,5
» » separ. »	53,0	38,0	2,0	4,0	2,0

Edellä olevan taulun mukaan on valkuaisainemäärä juustoissa pysyväisin. Sitä on juustoissa neljännestä osasta yli kolmanteen osaan kokonaismäärästä. Sen jälkeen suu-

rimman tilan — vettä lukuunottamatta — anastaa rasva, joka riippuen maidon kokoomuksesta tai kermamääristä, joita valmistettaessa on lisätty, muodostaa useasti enemmän kun kolmannen osan koko juustomassasta. Ne kokeet, joita juuston käyttämisestä ravinnoksi on tehty, osoittavat, että juusto nautittuna kohtuullisissa määrin on yhtä ravitsevaa kuin muut kokoomukseltaan samallaiset ruokalajit. Voimme siis sanoa että vähintään 95 % juuston elimellisistä ravintoaineista imeytyy ruuan-sulatuselimistön läpi, ellei juusto ole kovin rasvaista, jolloinka rasva tulee vähän huonommin hyväksi käytettyä.

Mitä taas tulee elimettömiin ravintoaineisiin, etupäässä suoloihin, ei niiden sulavaisuudesta vielä olla täysin selvillä. M. M. niistä kokeista, joita kirjoittaja on tehnyt, käy selville, että ruokasuola suurimmaksi osaksi imeytyy. Toisin on kalkin ja fosforin laita. Niistä näyttää — ellei ole puutetta kalkista ja fosforista — suurin osa jäävän liukenematta. Tämä kuitenkin ei ole mikään haitta, pikemmin päinvastoin. Jos nim. nautittaessa runsaammin juustoa kaikki tai suurin osa kalkista imeytyisi, voisi ruumiiseen kasaantua aivan liiaksi kalkkia. Vaara on sitäkin suurempi kun suurempien kalkkimäärien erittyminen tekee elimistön suurille vaikeuksille alttiiksi. Juuston kalkin imeytymiseen vaikuttaa kuitenkin suuressa määrin muun ruuan kokoomus. Yksinomaiselle kasviravinnolle, etenkin jos siinä on suurempia määriä happamia tai hapahkoja hedelmiä, voi imeytynyt kalkki- ja fosforimäärä (omien kokeitteni mukaan) tulla varsin huomattavaksi. Normaali-ihmiselle ei sellainen kalkin imeytyminen, joka juuston ja hedelmän nauttimisesta seuraa, ole välttämätön eikä pitemmälti varmaankaan terveellistikään. Jos ravinnossa on paljon hedelmiä, on suurempia juustomääriä vältettävä.

Juusto on siis ravintofysiologiselta kannalta katsoen ruokaaine, joka sisältää runsaasti ravintovalkuaista ja useassa tapauksessa sitäpaitsi huomattavia määriä rasvaa,

joka elimellisistä ravintoaineista edustaa suurinta voimanmuodostajaa painoyksikköä kohti. Merkitystä vailla ei myöskään ole juuston suolapitoisuus, sillä etenkin mitä kalkkiin ja fosforiin tulee, on niistä muussa ravinnossa tavallisesti puute, joka kohtuullisella juustonnauttimisella tulee korvatuksi.

Juustossa löytyvä ravintoaineseos on siis edellä sanotun perustalla erityisesti omiansa täyttämään elimistön jokapäiväisiä tarpeita.

Juuston naukkaisuus on ominaisuus, joka jossain määrin vaikuttaa sen ravintoainearvoon, maukas ravinto tulee ruumiin hyväksi paremmin kuin mauton tai vähemmän maukas. Ei ole tässä tilaa tarkastella eri juustolajien makuominaisuuksia lähemmin. Olkoon vaan sanottu, että jos otetaan huomioon keskimääräinen maku, niin myöskin useat halvemmista juustolajeista vaikuttavat kiihoittavasti makuelimiin s. t. s. herättävät ruokahalua ja täyttävät sen. Ne kypsymisasteet, joita useammilla juustolajeilla on läpikäytävänä, aiheuttavat ominaisia ja omituisia maku- ja hajuminaisuuksia niissä. Eri henkilöt suhtautuvat aivan erilailla näihin. Niin ovat muutamat juustolajit toisten ihmisten mielestä maukkaita, toisten mauttomia ja erittäin näyttää ratkaisuun vaikuttavan hajuaistimukset (luktöförmimelse). Harvinaista on maku- ja hajuaistimuksille perustuva vastahakoisuus juustoon yleensä. Jos sellainen on olemassa, johtuu se tavallisesti juuston mahdollisista sivuvaikutuksista, joilla ei ole maun ja hajun kanssa mitään tekemistä. Täten tulemmekin kysymyksiin, onko juustoa pidettävä terveellisenä ravintona.

Edellisissä on huomautettu millaisissa olosuhteissa juusto voi tulla vahingolliseksi siinä olevien kalkkimäärien vaikutuksesta. Olettamus, että kun on runsaasti elimellisiä happoja paljo juustoa sisältävässä ravinnossa, liian suuria kalkkimääriä voisi imeytyä, perustuu kuten mainittu kokeisiin, jotka osoittavat, että edellytykset kalkin imeyty-

Kauppahuone

W. J. Orlik & C:o

Moskova

Perustettu 1857

**Myy tukuttain juustoa, voita y. m.
meijerituotteita.**

Pääkonttori:

Orlikoffin perill. omassa talossa.

Myymälät:

Orlikoffin per. omassa talossa.

Ohotnij rjad

” ”

Smolenskij rynok, Systhoffin talossa.

Niemetskij ”, Tselovekoljubimoje yhtiön talossa.

Postiosote:

Kauppahuone W. J. Orlik & C:o, Moskova.

Sähköosote:

Orlik, Moskova.

Ostaa ja myy juustoa
ja voita

A. W. Tshitshkin

Konttori ja varasto
Moskovassa, Novaja Basmannaja 23.

Moskovassa yhdeksänkymmentä
myymälää ja haaraosastot seuraa-
vissa kaupungeissa:

Odessa

Baku

Rostove na Donu

Tiflis

Harkoff

Taschkenta

Jekaterinoslav

Kiova

Jalta

Omski

miselle huomattavassa määrin kasvavat, jos samaan aikaan kalkkirikkaiden suolojen kera myös elimellisiä happoja on suolessa. Se johtopäätös, että tästä johtuisi terveydellisiä vaaroja, ei ole vielä suorastaan todistettu ja kokeellisten todistusten esittäminen tästä asiasta kohtaisikin ehkä suuria vaikeuksia. Meidän täytyy tässä tapauksessa tyytyä totuudenmukaiseen todistukseen, joka johtuu selvästi edellä kosketelluista kokeista. Elimelliset hapot helpottavat kalkin imeytymistä siten, että syntyy näitten happojen kanssa kaksoissuoloja. Nämä kaksoissuolat imeytyvät varsin helposti. Mutta kaksoissuolojen elimellinen osa palaa elimistössä ja elimetön osa s. t. s. kalkki jää ruumiiseen. Elimetön kyky erittää tämä kalkkimäärä on kuitenkin rajoitettu — kalkin täytyy nim. tätä tarkoitusta varten olla liuoksessa. Kalkin kasaantumisesta elimistössä voi siis seurata yllä mainitusta ruokajärjestyksestä, seikka, joka on kokeellisesti todistettu (m. m. on kirjoittaja tehnyt mainittua asiaa todistavia kokeita). *Mutta ei voida todistaa, että kalkkeutumisprosessit elimistössä täten edistyisivät tai syntyisivät.* Tämä ei kuitenkaan ole mahdotonta eikä epätodennukaista ja niin kauan kun ei ole päinvastaista tapahtumaa todistettu, on syytä olla varovainen eikä tehdä elimistöä mainitulle vaaralle alttiiksi.

Tämä juuston mahdollinen vahingollinen vaikutus vaikuttaa kuitenkin varsin vähän sen käyttämiseen ylimalkaan, sillä harvoin on jokapäiväisen ravinnon kokoomus sellainen, ett'ei siinä voisi olla kohtuullisia juustomääriä vaikka samalla suurempia määriä elimellisiä happojakin olisi suolessa. Suuremman terveydellisen haitan aiheuttaa silloin se seikka, että muutamat ihmiset ovat herkkiä tai sanoakaamme »*liian herkkiä*» suurelle osalle niistä bakteriologisista hajaantumistuloksista, jotka juuston kypsyessä siinä syntyvät. Tämä herkkyys voi ilmaantua monella tavalla. Hyvin tavallinen ilmiö on ihottuma, jota muutamamat henkilöt jyrkästi väittävät juuston syyksi. Tämä ei

kuitenkaan ole yksin juustoksi kutsutulle ravintoaineelle kuuluva ominaisuus. Melkein jokainen ravintoaine sisältää osittain sen alkuperästä ja valmistuksesta johtuvia aineita, jotka muutamissa yksilöissä voivat aiheuttaa vastavaikutuksen, — aineita joille he siis ovat «liian herkkiä». Ihottuman muodostuminen on hyvin tavallista näiden lii-
kaherkkyys-tapausten johdosta. Että juusto ehkä enemmän kuin muut ravintoaineet on omiansa synnyttämään tällaisia (liikaherkkyysreaktioita) se riippuu siitä, että useat juustolajit sisältävät suuren määrän eri bakteerituotteita, jotka erikoisesti ovat omiansa synnyttämään reaktioita. Henkilöiden, jotka tuntevat itsessään juuston vaikutuksia, ei missään tapauksessa tarvitse kammoa k a i k k e a juustoa — kuten niin useasti sattuu, — vaan heidän tulee yksinkertaisesti kokeilla, m i t k ä l a j i t vaikuttavat vahingollisesti tai häiritsevästi. Useimmissa tapauksissa tulevat jotkut juustolajit näyttäytymään olevan ilman syrjävaikutuksia ja siis hyvin sopivia jokapäiväiseksi ravinnoksi.

En ole tässä yhteydessä ollenkaan kosketellut n. s. juustomyrkytyksiä. Niitä ei täällä tavatakaan. Juustomyrkytys on p t o m a i i n imyrkytys, joka syntyy määntymisen aikaansaamista hajaantumistuloksista. Jokainen ravintoaine — etenkin valkuaisrikkaat — voi sisältää pto-
maiineja, jos ne ovat päässeet pilaantumaan. Juustomyrkytyksillä ei ole mitään tekemistä juuston kanssa selaisenaan. Ainoa ominaisuus, joka kehoittaa juuston suhteen suurempaan varovaisuuteen kuin muitten ravintoaineitten, on se, että juustossa edellä käyvä pilaantuminen helpommin kuin muissa ravintoaineissa kätkeytyy pilaantumisesta riippumattoman hajun ja maun turviin.

Mitä ravintoaineitten hintaan juustossa tulee, on se suuressa määrin vaihtelevainen. Yleisenä sääntönä voidaan pitää, että juuston rasvapitoisuus on päinvastaisessa suhteessa sen halpahintaisuuteen. Kaikilla täysrasvaisilla

juustoilla on hinta, joka on vähän korkeampi kuin rasvan ja valkuaisen hinta muissa ruokatarvikkeissa. Jos pannaan 100 gr valkuaista lajittelemattomassa lihassa hinnaksi 25 penniä (verrattain alhainen hinta) sekä 100 gr rasvaa margariinissa 20 penniä, ei täysrasvainen juusto ravintoaineitten hinnan perusteella saisi maksaa enempää kuin 1 mk 25 p — 1 mk 50 p kg:lta — hinta, joka aikalailla on markkinahintoja alhaisempi. Laihassa juustossa sitävastoin on valkuaisen hinta melkoisesti alhaisempi kuin lajittelemattomassa lihassa. Valkuainen kuoritun maidon juustossa saadaan siis 18—20 pennillä. Juusto ei siis ole sopiva ravintoaine vain parempiosaisia varten, vaan voi edulla saada huomattavan sian vähempivaraistenkin kotien ravintoaineitten joukossa. Juuston suuri merkitys ravintoaineena ei kuitenkaan yksistään riipu siitä, että sitä saadaan kohtu hinnoilla, vaan myöskin siksi, että sillä on laaja käytäntö ruuanlaitossa. Tässä ei ole tilaa lähemmin kosketella tätä seikkaa, olkoon vaan sanottu, että hyvin hoidetuissa taloudessa juusto on sopiva aines moniin ruokalajeihin sekä, että näihin tarkoituksiin käytetty juustomäärä useasti on suurena osana talouden kokonaiskäytöstä.

G. v. W.

Lyhyt kertomus ensimmäisen juustonvalmistajayhdistyksen perustamisesta ja toiminnasta Suomessa.

Senjälkeen kun juustonvalmistaminen Suomessa vuoteen 1880 rajoittui vaan muutamille suuremmille tiloille Etelä-Suomessa, alkoi tämä maitotalouden haara useiden sveitsiläisten juustonvalmistajain maahantulon tähden jokenkin pian kehittyä ja kohosi se seuraavana vuosikymmenenä jatkuvasti suosiollisten taloudellisten olojen vaikutuksesta hyvin nopeasti kukoistavaksi toimeentulohaaraksi. Yleisesti suosiolliset taloudelliset olot vaikuttivat, että myöskin Suomessa, poikkeuksetta sveitsiläisten käsissä oleva juustoteollisuus laajentui, ja sen kautta uusia nuoria voimia Sveitsistä tuli maahan. Näin oli siis tämän toimeentulohaaran laajentuminen taattu, mutta samalla kasvoi siitä etenkin vanhempien maassa olevien sveitsiläisten juustovalmistajien välille suurempi kilpailu. Juustoksi kelpaavan maidon hinnat kohosivat hyvin huomattavasti, jotavastoin juuston hinnat etenkin Pietarin markkinoilla Itämeren Maakuntien voimakkaan kilpailun vuoksi olivat hyvin alhaiset.

Kasvavan kilpailun tähden alettiin vaikutusvaltaisimpien sveitsiläisten juustovalmistajain kesken toivoa, että perustettaisiin juustovalmistajain yhdistys yhteisten harrastusten tukemiseksi (suojelemiseksi). Aikomus meni

kumminkin enimmäkseen egoististen harrastusten tähden myttyyn.

Heinäkuussa 1900 kutsuttiin veljeksien Pfäffli ja Stauffer aloitteesta sveitsiläisten juustonvalmistajain kokous Kouvolaan seuraavan elokuun 19:ksi päiväksi.

Kokoukseen osanotto oli runsaampi kuin odotettiin. Sveitsiläisiä oli noin 35 henkeä ja oli joukossa suomalaisia-kin valmistajia. Kokous tuli yksimielisesti vakuutetuksi, että ammattiharrastuksen, ammattituntemisen ja ammattitoveruuden tähden oli heti perustettava juustonvalmistajain yhdistys. Kaikki kokouksen osanottajat antoivat allekirjoituksensa ollakseen toimivina jäseninä juustonvalmistajain yhdistyksessä. Väliaikaiset säännöt suunniteltiin ja kokous hyväksyi ne. Valittiin johtokunta, jonka tehtävänä oli valvoa yhdistyksen harrastuksia ja panna täytäntöön sen päätökset.

Mutta väliaikaiset säännöt olivat osaksi liian jyrkät, osaksi yleisen maanlain vastaiset, niin että sääntöjä, saadakseen senaatin vahvistuksen, täytyi korjata ja muuttaa. Yhdistys otti nimekseen: »Suomen Juustonvalmistajain Yhdistys», »Käser Verband in Finnland», eli lyhennettynä S. J. Y. — K. V:in F., kotipaikkana Kouvola.

Senaatti vahvisti säännöt syksyllä v. 1901 ja nykyisen S. J. Y:n säännöt ovat osittain niistä muodostetut.

S. J. Y. oli nyt virallisesti vahvistettu ja odotettiin siltä tehokasta toimintaa. Mutta siltä puuttui rahaa ryhtyäkkeen toimintaan. Jäsenmaksu vuodelta oli Smk 20, summa oli siis senaikuisen jäsenluvun mukaan noin 700 Smk. Valtion-apua ei ollut, eikä sitä oltu anottukaan ja 700:lla Smk:lla ei voitu palkata ammattitaitoista sihteerää, jonka asian kehitys ja edistys olisi vaatinut. Osanotto kokouksiin laimeni laimenemistaan. Että vuosikokouksissa, joita pidettiin kaksi kertaa vuodessa, käytäisiin ahkerammin, ja toiselta puolen yhdistyksen kassalla olisi enemmän tuloja, päätettiin, että yhdistyksen jäsenten, jotka ilman

pätevää syytä jäivät pois vuosikokouksista, täytyisi maksaa 30 mk:n suuruinen sakko. Tämä päätös ei saavuttanut toivottua menestystä. Osanotto kokouksiin jäi yhtä heikoksi kuin ennenkin. Syy laimenteen oli kai se, että useimmat jäsenet asuivat niin kaukana ja kokouksissa käyminen maksoi paljon aikaa ja rahaa. Sakkorahoja ei maksettu, eikä siihen voitu ketään pakoittaakaan.

Johtokunta koetti nyt lähellä hajaannusta olevaan yhdistykseen saada enemmän yhtenäisyyttä ja sen kassalle enemmän rahaa toisella tavalla. Johtokunta ehdotti nimittäin, että yhdistys perustaisi Keskustoimiston Lahteen. Valittiin komitea, joka valmistaisi Keskustoimiston perustamissuunnitelman. Valittu komitea valmistikin heti sellaisen suunnitelman, ja jätti sen ylimääräisen kokouksen tutkittavaksi. Ehdotus oli laadittu enemmän osuustoinnilliseen suuntaan. Muun muassa otettaisiin 200,000 Smk:n suuruinen laina kassakreditivin muodossa yhdistyksen jäsenten takuuta vastaan. Osa tästä annettaisiin lainaksi nuorille, varattomille, yritteliäille juustonvalmistajille; toinen osa käytettäisiin juustokaupan järjestämiseen ja tukemiseen sekä juustonvalmistustarpeiden joukko-oston järjestämiseen yhdistyksen jäsenille. Toimiston tuottama voitto tulisi yhdistyksen kassalle.

Suunnitelmaa kannatti kokouksen vähäinen enemmistö. Mutta koska osa kokoontuneista sitä vastusti — siis se ei saanut osakseen kokouksen yksimielistä hyväksymistä — täytyi tämä yhdistykselle hyödyllinen ja paljonmerkitsevä suunnitelma jättää. Yhdistyksen kehitykselle oli myöskin haitallinen seuraava seikka: jo heti yhdistystä perustettaessa muodostui kaksi suuntaa, jotka ajan kuluessa huomattiin yhä enemmän toisistaan eroaviksi. Osa jäsenistä oli nimittäin sitä mieltä, että oli muodostettava renkaita eli trusteja meijerivuokrakontrahtien vapaan kilpailun estämiseksi. Toinen osa taas kannatti sitä aatetta, että juuston-

valmistusta ja sen tuntemista oli kohotettava ja yhdistyksen jäseniä sanoin ja teoin tuettava.

Yllämainittujen olojen vallitessa huomattiin yleisesti, että yhdistykseltä puuttui sekä aineellista että henkistä tukea. Päätettiin siis, kosk'ei se ollut elinvoimainen, hajoittaa se.

Huhtikuussa 1904 kannettiin S. J. Y. muutamien osaanottajain läsnäollessa hautaan Lahdessa, herättääkseen, niinkuin jälestäpäin näkyi, kahdeksanvuotisen unen perästä nuteen elämään.

C. O.

Lyhyt selostus Sweitsinjuuston valmistuksen kehityksestä, sen merkkihenkilöistä ja omista kokemuksistani Suomessa.

Kun Napoleon I tunkeutui armeijansa kanssa suuren Venäjän pääkaupunkiin asti, oli hänen sveitsiläisessä rykmentissään palvelevien sveitsiläisten silmät tähdätty muihinkin asioihin kuin suorastaan sotaa koskeviin. Seuraus olikin, että kaksi tunnettua sveitsiläistä juustokauppiasta läksi heti, kun rauha oli solmittu Venäjän ja Ranskan välillä, myömään juustoja Moskovaan, kulkien hevoskyydillä.

Toiselta puolen taas Suworoffin ajaessa takaa Napoleonin armeijaa Sweitsin läpi, kiinnitti eräs hänen armeijaansa kuuluva ruhtinas nimeltä Mestherskij, huomionsa sveitsiläisten juustonvalmistukseen ja perusti kotiin tultuaan omalle maatilalleen juustotehtaan. Venäjällä olivat kuitenkin karjanhoito ja puhtauskäsitys siihen aikaan jokseenkin alkuperäisellä kannalla, joten juustonvalmistus ei oikein ottanut onnistuakseen. Syntyi paljon virheellisiä, n. k. »pressleri»- ja »nissleri»-juustoja. Vähitellen saikin »nisslerijuusto» Venäjällä nimen »Mestherskij-juusto» kun taas kaunis, virheetön juusto kävi nimellä »Shweitsarskij» ja »Ruskij shweitsarskij» eli »Finljanskij shweitsarskij», aina sen mukaan missä se oli valmistettu.

Suomessa ruvettiin Sweitsinjuustoa valmistamaan paljon myöhemmin. Vuonna 1855 tuli meijeristi Rudolf

Klossner Sweitsistä juustonvalmistajaksi ja karjanhoitajaksi Sippolan kartanoon. V. 1864 tulivat: Tschabald Moisioon, Bühler Mustalaan, Gertsch Peippolaan, Chr. Stauffer Myllylään, Peter Stauffer Villikkalaan. V. 1867 tuli Jacob Stauffer Moisioon ja Joh. Treuthardt Perheniemeen.

Tässä on se kantajoukko, jota meidän on kiittäminen siitä, että juustonvalmistus on Suomessa saanut niin vahvan jalansijan. Kun ajattelemme, että karjanhoito oli hyvin alulla suurissa kartanoissakin, puhtauskäsitteet hyvin oudot, kulkuneuvot huonot (ei rautateitä eikä laivakulkua), markkinat muokkaamatta ja nälkävuodet maassa, niin täytyy ihmetellä sitä luonteen sitkeyttä, ahkeruutta, säästäväisyyttä ja tarmoa, joka näillä miehillä täytyi olla, kun he kieltätaimattomina ja outoina kykenivät raivaamaan tien tasaiseksi meille ja hankkimaan mainetta itselleen ja tavaralleen. Mutta erittäinkin kolmelle näistä miehistä, tulee meidän myöntää erityinen ansio tämän alan kehitykseen nähden.

Ensimmäinen on Rudolf Klossner. Hän se oli, jolla oli sitä sveitsiläisille ominaista solidariteettia niin suuressa määrässä, että hän sillä valloitti täyden luottamuksen itselleen ja jälkeläisilleen maassa. Muistan vielä, kuinka hän aina hienotunteisesti teroitti mieleeni velvollisuuden tuntoa ja kuntoa. Tämä henkilö, joka päältäpäin näytti tavalliselta työntekijältä, joka, lujasti tarttuen kiinni likaisempaankin työhön, hääri aamusta iltaan hikiotsassa ja paita märkänä, oli samalla suuri opettaja ja ammattinsa luoja, joka nimi hänelle on suotava Sippolan juuston maineen perusteella. Hän nimittäin valmisti juustoa Sippolassa aina vuoteen 1873. Senjälkeen toimi hän 4 vuotta valtion meijerihoidon neuvojana ja vielä 4 vuotta Petäjärven meijeri- ja karjanhoitokoulussa opettajana. Sitten siirtyi hän yksityiseen, hiljaiseen elämään ahkeroiden kotiaskareissa ja viime tammikuun 11 p:nä kuoli hän 91 vuotiaana Räisälässä. Rauha hänen tomulleen ja ikuinen

muisto ensimmäiselle sveitsiläiselle meijeristille Suomessa ja ensimmäiselle Suomen valtion meijerikonsulentille.

Jos Klossner oli hienouden ja maltillisuuden perikuva, niin oli minun toinen opettajani Joh. Treuthardt Perheniemen meijerissä hänen vastakohtansa. Pieni kasvultaan, «kii-vas kuin kruutikellari», sitkeä kuin teräs ja liukas kuin kärppä. Vaikka jo 70-vuotias, otti hän osaa kaikkiin töihin, ja harva se oli joka jaksoi hänelle vertoja vetää. Ja kun ukko aamulla klo 4:ltä tuli puukengissään rappusia myöden meijeriin, niin kyllä pojat pitivät varansa, että jokainen oli määrättyllä paikallaan, välttääkseen kuulemasta »Sternstusig Donnerwetter» ja vähän enemmänkin. Sitten alkoi työ. Juustoja täytyi suolata toistasataa kappaletta mieheen. Klo 7 alkoi juuston valmistus, sitten tuli puiden pilkkominen koko taloutta varten, heran kantaminen sikalaan, kaikki puhdistukset, kirnuaminen käsi-kirnalla, veden nosto ja kanto kaivolta, juuston pakkaus y. m. Maitoa oli paraalla ajalla noin 2,000 kg. Kun meitä apulaisia oli vain kaksi, ja näin paljon työtä, olimme me joka ilta jokseenkin »kypsiä». Mutta niin ei ollut ukon laita. Usein hän illalla läksi, läpi yön, ajamaan sivumeijerillensä Myrskylään. Tuskin kukaan jaksoi olla enempää kuin vuoden Treuthardtin palveluksessa, mutta kaikki, jotka sen koulun kävivät, pystyvät myöskin ammattiinsa, tulkoon eteen millainen vastus tahansa.

Paitsi runsasta ja täsmällistä työtä, vaati Treuthardt myöskin tarkkaa ja huolellista kalustonhoitoa. Olkoon esine kuinka mitätön tahansa esim. juustorätti, lämpömittari, pesutukko, niin kaikki piti olla omalla paikallaan. Jos jotain hukkui tai särkyi, saimme me sen maksaa, olkoon se isompi tai pienempi esine, ja kun vuosipalkka oli pieni, noin parisensataa markkaa, niin tuntui se usein hyvin katkeralta. Silloin luulin, että ukko maksattaa niitä meillä saituruudesta, mutta kun tulin itse isännäksi huomasin, että se olikin suuri

hyvyys ukon puolelta, sillä hän tahtoi meistä kasvattaa huolellisia ammattimiehiä.

Mutta jos hän oli kova niin oli hän myöskin uskollinen avustaja, vastaten nimensä koko merkitystä (treu und hart uskollinen ja kova). Uskollisuutta hän pojille teroittikin, eikä kärsinyt »nenän nyrpistämistä eikä kieroutta». Treudhardt on auttanut, paitsi omia oppilaitaan ja kansalaisiaan maidon vuokraamisessa y. m., myöskin paikallista väestöä hädän tullessa. Vanhuutensa iltahetket oli hän aikonut viettää kotimaassaan, mutta kerkisi sinne tuskin muuttaa, kun tuoni korjasi hänet ikuiseen rauhaan.

Alussa harjoitettiin juustonvalmistusta ainoastaan suurimmissa kartanoissa niiden omistajain laskuun. Valmistajat olivat palkattuja. Mutta vähitellen huomasivat he, että ala oli siksi monimutkainen, että se vaati yhden henkilön ajan kokonaan, ei ainoastaan tavaran valmistamiseen, vaan myöskin sen myömiseen, markkinain muokkaamiseen ja konjunkturien laskemiseen. Kun Turkin sodan aikana myynti oli melkein kokonaan seisauksissa ja juustokellarit täynnä, uhkasi perikato koko juustonvalmistusta. Silloin Jac Stauffer, hänelle ominaisella kaukonäköisyydellään ja yritteliäisyydellään ryhtyi meijerin vuokraamishommiin ja hänen jälessään muutkin valmistajat. Pian huomasivat karjain omistajat, että se muoto oli heille paljon edullisempi.

Mutta juuston myyntiä oli vaikea järjestää. Osa juustoja kyllä myytiin Suomessa, mutta suurin osa oli myytävä Pietarissa, jossa markkinat olivat niin epävarmat, ja ostajat epäluotettavat. Usein tapahtuikin, että kun outo myyjä läksi sinne viemään tavaraansa kaupaksi, sai hän kiittää onneaan, jos itse pääsi ehjin nahoin kotiin puhumattakaan tavaran hinnasta. Koetettiin paria välittäjääkin käyttää, mutta yhtä huonolla menestyksellä. Näin jäi useampia kymmeniä tuhansia juuston hinnasta saamatta. Silloin olivat hyvät neuvot tarpeen, mutta mistä niitä saada—?

Jac Staufferin ja Joh. Treuthardtin neuvottelusta tuli se päätös, että on haettava varma henkilö Pietarissa, ja annettava juustokauppa hänen käsiinsä. Kun minä silloin olin siirtynyt Pietarista harjoittelijaksi Moisioon, josta sitten juustontekijäksi Perheniemeen Treuthardtille, pyysi tämä minua hankkimaan Pietarissa itselleen varman välittäjän. Seuraus oli, että veljeni Alexander Bernhard vuosien 1887 ja 1907 välillä välitti melkein kaikki juustot Suomesta Priin, ja olkoon tässä sanottu, ettei koko tällä ajalla jäänyt tilitys juustoista kertaakaan saapumatta, sillä hän osasi myydä tavaran varmoille firmoille. Näin oli Jac. Staufferin aloitteesta päästy hyvä askel eteenpäin. Mutta suurin ansio lankee hänelle kuitenkin niistä monista hyvistä neuvoista ja siitä aineellisesta avusta, joita hän vieraanvaraisessa kodissaan Peippolassa jakeli maan miehilleen Ollen vilkasluonteinen ja kaukonäköinen, nauttii hän luotamusta ja kunnioitusta maanmiestensä puolelta.

Jo monta vuotta olin ajatellut, että juustonvalmistajat pitäisi saada liittymään lähemmäksi toisiaan. Tultuani Iittalan meijerin vuokraajaksi, tuli palvelukseeni juuston valmistajaksi eräs sveitsiläinen, joka omasi erittäin hyvät sekä käytännölliset, että teoretiset ammattitiedot. Ajattelin heti, että tästä saamme yhdistykselle sihterin ja ehkä konsulentinkin, kunhan hän vaan perehtyy maan tapoihin ja kieleen. Kun hän siirtyi minulta Lahteen, kapteeni Fellmannin meijeriin, kehoitin häntä agiteeraamaan asian puolesta Lahden lähiseudun meijeristien keskuudessa.

Sitten Heinäkuussa 1900 oli asia niin pitkällä, että veljeksien Stauffer ja Pfäffli nimessä, lähetin kutsukortin kaikille Sveitsinjuuston valmistajille, kehoittaen heitä kokoontumaan 19 p. Elok. Kouvolaan perustamaan juustonvalmistajain yhdistystä. Minun osalleni tuli alustavan esitelmän pito ja sääntöehdotuksen laatiminen. Kokoukseen saapui runsaasti juustonvalmistajia ja yksimielisesti päätettiin perustaa ehdotettu yhdistys. Sääntöehdo-

tus luettiin ja hyväksyttiin muutamilla muutoksilla ja päätettiin hakea sille vahvistus. Samaten valittiin johtokunta jonka puheenjohtajaksi tuli herra Chr. Oesch, ja oli hän siinä toimessa yhdistyksen hajaantumiseen saakka. Sihteerin tointa hoiti allekirjoittanut myöskin melkein loppuun asti.

Yhdistyksen tarkoitus oli niinkuin sen säännötkin määräsivät: kehittää juustonvalmistusta Suomessa, hankkia juustontekijöille tilaisuutta vaihtaa ammattikokemuksia keskenään ja yleensä edistää tätä alaa ja valvoa sen etuja. Mutta heti ensi kokouksen jälkeen, levisi Suomessa tunteuttomista alkulähteistä huhu, että sveitsiläiset ovat perustaneet trustin, painaakseen maidon hinnat mahdottomiin asti. Pietarissa taas huhuttiin, että Suomessa on syntynyt syndikati, joka aikoo nostaa juuston hinnat keinotekoisesti. Tämän erehdyttävän huhun levittäjät, niinkuin perästäpäin tuli ilmi, eivät olleet vallan kaukana juustonvalmistajista, eikä yhdistyksen jäsenistäkään, jotka eivät yksinkertaisuudessaan osanneet kyllin tarmokkaasti selittää huhun erehdyttävää laatua.

Jokseenkin samoihin aikoihin ilmestyi Uudenmaan Maanviljelysseuran sihterin J. Järnström vainajan varoittava kirjoitus Landbrukarenissa, jossa karjanomistajia varoitettiin tästä yhteenliittymisestä. Silloin tartuin kynään ja kirjoitin juustonvalmistuksen kehityksestä, sen luonteesta, sen vaikeuksista ja selitin, millaista utopiaa on väkivaltainen hintojen määrääminen. Huomautin vielä, että tällaisesta yhdistyksestä on päinvastoin hyötyä maidon tuojille, vaikkakin epäsuorasti. Tällä kirjoituksella onnistuinkin järkevämmille maanviljelijöille selvittämään asian, mutta epäilyksien kokonaan poistaminen oli mahdotonta ja jälkeenpäin sain useasti väitelläkin tästä asiasta. Muutamissa juustonvalmistajissa taas syntyi se käsitys, ett'ei pitäisi ensinkään perustaa yhdistystä, sillä siitä on muka enempi vahinkoa kuin hyötyä.

Kun puheenjohtajan kotipaikka Tohmajärvi oli kaukana muista, ja toisiakin johtokunnan jäseniä, paitsi Jae Staufferia Kouvolaista ja Ad. Wiedmeriä Moisiosista, oli vaikea saada kokoon, jäi yhdistyksen hoito tykkänään minun (sihteerin ja rahastonhoitajan) niskoilleni, apunani yllämainitut herrat.

Pyrkimyksenä oli, saada yhdistykselle syntymään runsas pohjarahasto, jonka koroilla tulevaisuudessa saisi jotain aikaan. Koska yhdistyksellä ei ollut mitään valtion apua, eikä muitakaan käyttövaroja, ei johtokunnan jäsenille eikä sihteerille maksettu mitään palkkaa. Päinvastoin sai sihteerit tehdä kaikki matkat omalla kustannuksellaan, minkä asian harrastuksesta mielellään tekikin.

Kokouksiin koetin aina valmistaa jonkun esitelmän ja pohjustaa jonkun kysymyksen keskustelua varten. Kokouksissa oli aina suhteellisesti runsaasti jäseniä. Saadakseni yhdistyksen laajalti tunnetuksi, olin yhdistyksen nimessä kirjevaihdossa useiden meijerialalla työskentelevien henkilöiden kanssa sekä koti- että ulkomailta. Ehdotuksesta otettiin yhdistykseen kunniajäseniksi ansiokkaita meijerimiehiä sekä koti- että ulkomailta. Myöskin ehdotin perustettavaksi maitotarkastusaseman ja bakteriologisen koeaseman yhdistyksen nimellä. Huolimatta siitä, että ehdotus otettiin vastaan epäluottamuksella yhdistyksessä, perustin mainitun laitoksen omalla kustannuksellani Iittalaan. Samaten järjestin yhdistyksen päätöksen mukaan juustomeijerin tarveaineiden tuonnin yhdistykselle. Ikävä kyllä, eivät jäsenet käyttäneet tilaisuutta hyväkseen. Myöskin oli aikomus järjestää juustovarastojen kilpailu ja niiden palkitseminen, mutta varain puutteesta täytyi sekin aikomus siirtää tuleviin aikoihin.

Hankoniemen näyttelyyn lähetti yhdistys kiertomaljan, ja sihteerinsä palkintolautakunnan jäseneksi. Siitä seurasi, että siihen näyttelyyn tuotiin runsaasti juustoa ja kaikki enimmäkseen hyvänlaatuista. Yhdistyksen toimintaaikana,

Juustoa

ja

Voita

ostaa ja myy

Voinvienti-osuusliike

Valio r. l.

Helsinki

Etelä-Esplanaadikatu 2.

Petrograd Meschanskaja 7.

Oy Hansa Ab

Helsinki, Unioninkatu 26
(Valtion talo)

Puhel. 28 74

Ostaa voita ja juustoa
päivän korkeimpiin
hintoihin.

Maksetaan joko vaadittaessa
tai sopimuksen mukaan.

ja vielä sen perästäkin, parantui juuston laatu yleisesti, kauppa vilkastui ja varmentui, samaten juuston ja maidon hinnat tuntuvasti nousivat. Kuinka paljon ansiota tästä tulee yhdistyksen osalle, on tässä vaikea sanoa, mutta aivan merkityksetön ei se missään tapauksessa ole.

Mutta niinkuin muissakin yhdistyksissä, rupesi tässäkin ensimmäinen innostus vähitellen laimenemaan, ja kun ei myöskään heti saatu mitään kouraan tuntuvaa hyötyäkään, niin kuului sieltä ja täältä joitakuuta soraääniä.

Yksi parannus, mitä yhdistys vielä koetti aikaansaada, vaikka ei onnistunut, oli juustojen myynti Pietariin. Myynti oli tähän asti ollut yksinomaan yhden välittäjän käsissä, joka hänkin piti sitä vain sivutulojen hankkimiseksi ja koetti sen järjestää itselleen niin mukavaksi kuin mahdollista myyden juustot ilman kilpailua yhdelle ainoalle firmalle (tosin kyllä erittäin varmalle ja ansiokkaalle liikkeelle). Näin tulivat juustonvalmistajat kokonaan riippuviksi yhden ainoan kauppiaan mielivallasta. Siitä syystä heräsikin ajatus juustokaupan uudestaan järjestämisestä. Ehdotin osuusliikkeen perustamista, joka rakennuttaisi itselleen suuret juustokellarit, joihin juustot tuotaisiin jo noin 3 à 4 kk. vanhoina, ja siellä sitten luokiteltaisi ja kypsytettäisi ne sekä silmällä pitäen konjuktuuria ja muita olosuhteita ne vähitellen edullisesti myytäisi. Että tällainen liike, jos se on ammatissaan etevän ja perehtyneen henkilön hoidossa, täytyy olla suureksi eduksi sekä ostajille että myyjille on itsestään selvä. Rahojakin, liikkeen toteuttamiseksi olisi ollut saatavissa noin 200,000 mk. ominaistakauksia vastaan. Mutta paras puuttui, sillä mitä voi joukko, jos yksilö puuttuu, s. t. s. miestä, joka kykenisi hoitamaan senkaltaista liikettä ja nauttisi poikkeuksetonta luottamusta, ei löytynyt. Siis tämän asian täytyi raueta.

Silloin ehdotin, että vanhan välittäjän kanssa, joka joka tapauksessa on etevä ja kaukonäköinen liikemies ja jo yli 25 vuotta välittänyt poikkeuksetta kaikki juusto-

kaupat (paitsi minun) Pietariin, eikä kukaan ole hänen kauttaan kärsinyt suoranaista vahinkoa, järjestettäisiin asiat parempaan kuntoon. Hänet kutsuttiinkin yhdistyksen kokoukseen asiasta neuvottelemaan. Siellä hän puolestaan toi esille, kuinka vaikeata hänen on ottaa myydäkseen yhdistyksen juustoja, jos hän ei saa minkäänlaista varmuutta siitä, ettei joku myyjä mene hänen tietämättään, sivuuttamalla hänet tarjoamaan tavaraansa kaupaksi. Silloin päätettiin tehdä hänen kanssaan kirjallinen sopimus, jossa molemmat puolet olisivat täydellisesti taatut kaikkea väärinkäytöstä vastaan. Sopimuskirjaa valmistamaan valittiin kolmimiehinen komitea, jonka piti kokoontua Pietarissa ja siellä välittäjän kanssa kirjoittaa sopimuskirja valmiiksi, johon sitten jälkeenpäin kaikki yhdistyksen jäsenet kirjoittaisivat nimensä. Mutta komitean kokoukseen saapui ainoastaan välittäjä ja yhdistyksen sihteeri. Koska toisina jäsenenä oli yhdistyksen puheenjohtaja ja yksi sen huomatuimmista jäsenistä, ei tällaista loukkaavaa ja demonstratiivista käytöstä voinut pitää muuna kuin persoonallisena loukkauksena, välittäjää ja yhdistyksen sihteerii kohtaan. Aije raukesi kokonaan ja välittäjä, joka kohta sen jälkeen siirtyi parin pietarilaisen jättiläisliikkeen toimitusjohtajaksi, lopetti koko juustonvälityksen. Juuston myynti hajaantui nyt moniin käsiin Pietarissa ja kohta tulevatkin seuraukset näkyviin, ja jonkun verran tarkka henkilö huomaa sitä jo nyt! —

Seuraavan yhdistyksen vuosikokoukseen en voinut äkillisen pahoinvoinnin takia saapua. Silloin sain puheenjohtajalta julkiset nuhteet sellaisessa muodossa, että pidin sitä epäluottamuslauseena ja erokirjana ja siitä syystä pyysinkin eroa sekä sihterintoimesta, että koko yhdistyksestä. Myöntää täytyy että minä sihteerinä ollessani, olosuhteiden pakosta toimin paljon omin päin, ja omalla vastuullani, mutta sen kaikki tein hyödyttääkseni yhdistystä.

Seuraajakseeni sihteerinä tuli alussa mainittu juuston

valmistaja Lahden meijeristä. Nyt luulin yhdistyksen olevan hyvällä alulla ja hyvissä käsissä. Mutta sitä minun ei olisi pitänyt tehdä, sillä heti ensimmäisessä kokouksessa minun erottuani yhdistys lopetettiin ja kertyneet varat, — kolmattatuhatta markkaa — jaettiin jäsenten kesken ilman muuta ja pidettiin iloiset hautajaiset. Kuinka kaikki tämä tapahtui yhdistyksen sääntöjen mukaan, olkoon tässä sanomatta. Kaikki esitelmä ja kirjallisuuskokoelmat, pöytäkirjat ja tilikirjat hävisivät teille tietymättömille. Niin paljon toivoa, niin paljon hyvää tahtoa, niin paljon työtä jäi siihen!

* * *

Näihin aikoihin asti on tämä ala ollut melkein poikkeuksetta sveitsiläisten huostassa, jopa niin suuressa määrässä, että sivullisissa on päässyt vallalle se mielipide, että sveitsiläiset pitävät salassa ammattitaitoaan, eivätkä millään hinnalla tahdo opettaa sitä muille. Että se on erehdys, tietää jokainen, joka vähänkin on tutustunut tähän alaan. Pääsyy, miksi suomalaisia vielä on niin vähän juustonvalmistusalalla on se, että Suomessa löytyy niin paljon aloja, jotka ovat helppotöisempiä ja yksinkertaisempia oppia, jonka tähden nuoriso mieluummin antautuu niihin. Nykyään kuitenkin on näkynyt oireita siihen suuntaan, kuin alkaisi innostus kasvaa suomalaistenkin keskuudessa ja siihenhän ei ole sanomista muuta kuin hyvää. Myöskin osuusliikkeet, nim. osuusmeijerit ovat alkaneet omaan laskuunsa valmistaa juustoa. Siihen minulla ei myöskään ole mitään sanomista, kun he vaan kehittävät asiaa maltillisesti, ottaen huomioon tähänastiset kokemukset, ja mukautuvat markkinoiden vaatimuksiin, eivätkä fanatisessa innossaan aikaansaa häiriöitä muille ja itsellään maksata kalliita oppirahoja. Mutta se kuuluu tulevaisuudelle ja minä en tahdo olla mikään profeetta. —

Constant. Bernhard.

Suomen nykyinen juustonvalmistus.

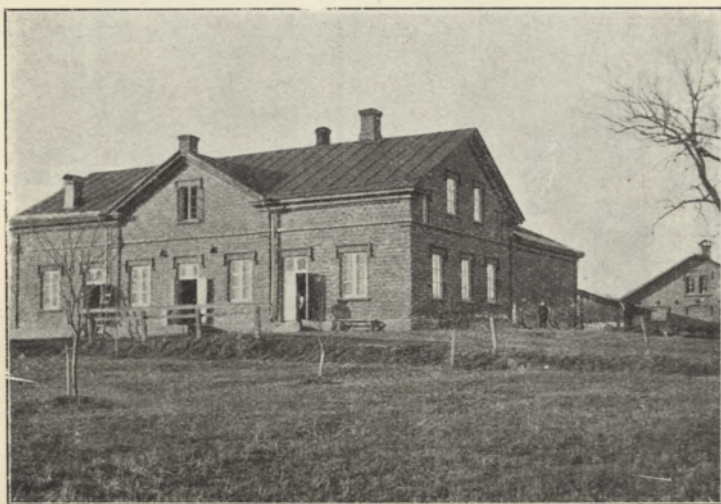
Puhuttaessa maamme nykyisestä juustonvalmistuksesta, kiintyy huomio melkein kokonaan n. s. sveitsin — eli emmentaalijuuston valmistukseen se kun on saavuttanut valta-aseman kaikkien meillä valmistettavien juustolajien joukossa. Valmistetaanhan meillä nim. monellaisia pienempiä juustolajeja, mutta niiden valmistus muodostaa vaan pienen murto-osan koko maan juustonvalmistuksesta ja ovat ne aiotut etupäässä kotimaisen tarpeen tyydyttämi seksi, kun taas sveitsinjuustot meillä ovat huomattava vientitavara.

Sveitsin juuston valmistus on maassamme näihin asti ollut suurimmaksi osaksi ulkomailta tulleitten — etupäässä juuri sveitsiläisten — hallussa. Heille lankeaa suuri ansio siitä, että meillä jo nykyään valmistetaan niin paljo tätä tärkeätä vientitavaraa. Viime aikoina on kuitenkin moni suomalainenkin meijerimies alkanut toimia juustotalalla ja valtiokin on puolestaan koettanut heitä avustaa jakamalla m. m. matkarahoja ulkomaille tehtäviä opintomatkoja varten.

Suurin osa maamme juustomeijereistä, joita v. 1913 oli kaikkiaan 99, on yhä vielä sveitsiläisten hallussa ja ne ovat sillon n. s. vuokrameijereitä. Liikkeenharjoittajat nim. vuokraavat joko yksityisiltä, osakeyhtiöiltä tai osuuskunnilta näitten omistamat meijerit määrävuosiksi. Vuokranmaksu tapahtuu tavallisesti kahdella päätavalla: vuokraaja maksaa jonkun määrätyn summan vuodessa meije-

ristä tai sitten hän sitoutuu korvaamaan meijerin omistajalle vuokramaksua sen mukaan kuinka paljo maitoa meijeriin vuodessa tuodaan esim. $\frac{1}{2}$ tai 1 p. kilolta. Vuokramaksusta saa vuokraaja useasti — paitsi huoneustoa ja koneistoa — kaikellaisia etuja kuten esim. vapaat polttopuut, hevosen ruuan, kuivikeoljet sikalaan, koneenkäyttäjän j. n. e.

Maidosta maksavat toiset vuokraajat rasvapitoisuus-



Litalan juustomeijeri.

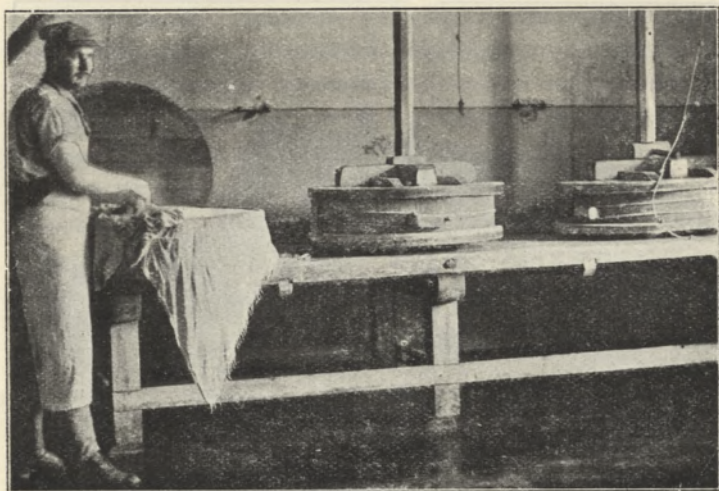
den mukaan, toiset taas määrätyn hinnan kilolta tai litralta.

Maito kuljetetaan meijerille tavallisesti maidontuotosten kustannuksella ja tuodaan se monin paikoin — ainakin lähempänä meijeriä olevista taloista ja varsinkin kesällä — kolmekin kertaa päivässä, maito kun siten saadaan paremmin säilymään, meijerissä voidaan se paremmin jäähdyttää kun maidontuotosten kotona.

Rakennuksien suhteen tavataan juustomeijereissä vaih-

teluita. On joukossa komeita, ajanmukaisia harmaakivitäi tiilirakennuksia, mutta useat vuokraajat saavat tyytyä vaan vaatimattomiin — joskus puutteellisiinkin — puurakennuksiin. Ajanmukaisimmat suojat on viime aikoina juustonvalmistusta harjoittamaan ruvenneilla suurilla osuusmeijereillä.

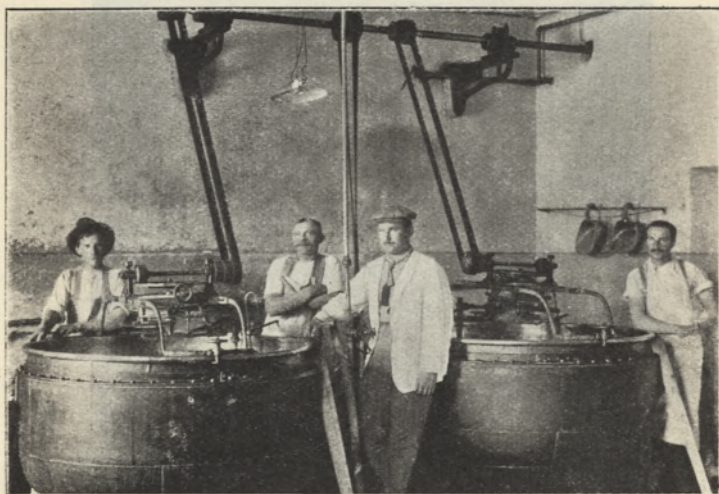
Itse valmistustavasta sitten muutama sana. Kun maito aamulla saappuu meijeriin, kulkee se vaakan ja sii-



Juustopuristimia Vuojoen meijeristä.

vilän kautta juustokattilaan, johon nyt myöskin tuodaan edellisen päivän iltamaitokin. Täällä lämmitetään se n. 31—32 C°, joka lämpö on sopivin juoksuttamislämpö ja sekaan pannaan sitten tarpeen mukaan kotona valmistettua juoksutinta. Sitten saa kattila seisoa kannella peitetynä kunnes maito on tarpeeksi juossut, jonka tottunut juustonkeittäjä voi arvostella työntämällä kätensä maidon sekaan. Jos hän tämän tehtyään huomaa massan tarpeeksi kiinteäksi, ottaa hän puukauhan ja kääntää sillä

päällimmäisen, massan rasvarikkaimman kerroksen, jonka jälkeen hän sitten n. s. harpulla pienentää massan sopivan kokoisiksi ja mahdollisimman yhtäsuuriksi kappaleiksi samalla hiljaa sekoittaen edistääkseen heran erkaantumista massasta. Koko tämä homma kestää n. 30—35 min., jonka jälkeen massa saa laskeutua 10 min. ajaksi kattilan pohjalle. Sitten sekoitetaan taas lyhyt aika ja annetaan vielä seisoa 10 min. Tämän jälkeen sekoitetaan n. s. härk-



Juustokattiloita Vuojoen meijeristä.

kimellä ja aletaan hiljakseen lämmittää kattilaa. Kun on saavutettu toivottu n. 56 C° lämpö, sekoitetaan vielä joko käsi- tai koneellisella härkkimellä siksi, että juustomassapalaset saavat sopivan kiinteyden, jollon »juusto on kuiva».

Kattilasta otetaan nyt juustomassa ylös kankaisen juustoliinan avulla ja kuljetetaan nostolaitteen avulla puristimeen. Tässä saa juusto olla puisien vanteitten ympäröimänä seuraavaan aamuun, kuitenkin käännetään

sitä tällä ajalla useita kertoja, alussa 15 min. $\frac{1}{2}$ t, 1 t. sittemmin pitempien väliaikojen perästä. Puristimesta valmiina päästyään punnitaan juusto ja merkitään sekä viedään sitten viileään huoneeseen, jossa se saa seisoa suolalla sirotettuna vuorokauden tai pari. Seuraava aste

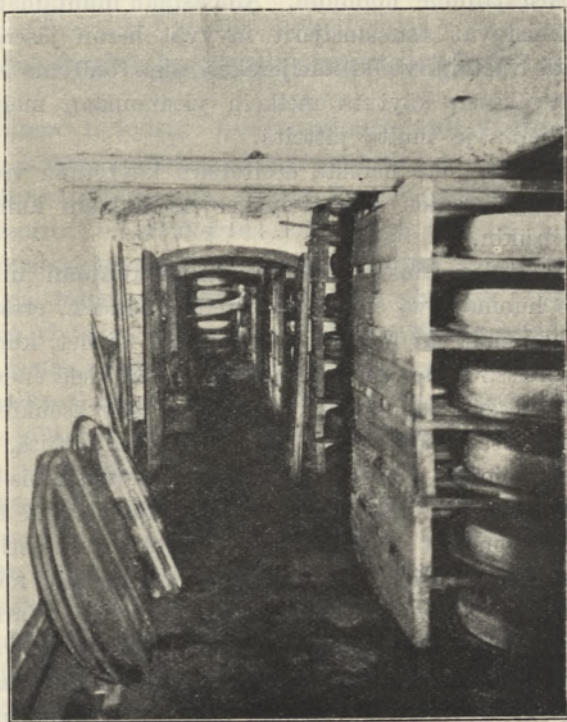


Iittalan meijerin juustokellari.

on sitten suolavedessä uiskeleminen ja sitä kestää myöskin yksi vuorokausi.

Suolavedestä tulee nuori juusto n. s. kylmään kellariin, jossa lämpö määrä vaihtelee 8—12 C° ja saa se täällä asustaa parisen viikkoa. Vasta sen jälkeen avataan sille lämpöisen kellarin ovet, ja saa nyt 18—22 C° lämpimässä

viettä n. 1 1/2 kk. N. 2 kk. vanhana on juustossa jo tapahtunut tärkeimmät kypsyemisprosessit ja se siirretään jälleen kylmään kellariin, jossa saa odottaa kunnes saavuttaa täyden kypsyyden ja voidaan ruveta suunnittelemaan matkaa markkinapaikalle. — Sekä kylmässä että läm-



Iittalan meijerin juustokellari.

pimässä kellarissa kuuluu juustojen hoitoon niitten käänteleminen ja nihkeällä kankaalla pyyhkiminen sekä suolalla sirotteleminen.

Kun juustomassa on kattilasta nostettu, on jälle jääneestä herasta eroitettava pois rasva. Tämä tapahtuu useimmiten separoimalla, mutta käytetäänpä paikoin sel-

laistakin menettelytapaa, että hera kuumennetaan n. 90 C° ja siihen lisätään vähän hapatettua heraa, jolloin rasva nousee pinnalle ja voidaan siitä helposti kuoria.

Näin jällelle jäänyt rasvaköyhä hera käytetään sikojen ruokkimiseen. Sianhoito liittyykin eroittamattomasti juustonvalmistajaimme hommiin. Ainoastaan muutamat juustoa valmistavat osuusmeijerit myyvät heran jäsenilleen, kun sitä vastoin vuokrameijereissä aina on oma sikala, joka hyväkseen käyttää melkein yksinomaan meijeristä saatua heraa ja muita jätteitä.

Se rasva, joka herasta eroitetaan käytetään voinvalmistukseen samojen menettelytapojen mukaan kuin voinmeijereissäkin.

Mitä tulee juustomeijerien henkilökuntaan niin on siinä se huomattava ero voinmeijereihin nähden, että edellisissä hommailevat melkein yksinomaan miehet, kun taas voinmeijereissä tavataan molempia ja ehken vielä enemmän naisia. Ja asia saa varsin luonnollisen selityksenkin, kun tiedämme, että juustomeijereissä esiintyy paljo töitä, jotka vaativat voimaa. Ainoastaan astiain puhdistamiseen ja voinvalmistukseen käytetään juustomeijereissäkin naisia.

Kaikki merkit viittaavat siihen, että näihin asti vaan vähemmässä määrin harjoitettu juustonvalmistus meidänkin maassamme voittaa yhä enemmän alaa. Varsinkin viime aikoina ovat useat osuusmeijeritkin alkaneet valmistaa juustoja ja useat parhaillaan suunnittelevat samaa. Ja kun ensi kevännä jo saadaan käyntiin harjoittelulaitos ja ammattikoulukin juustotalle aikovia varten, niin näyttää hyvin todennäköiseltä, että jonkun ajan perästä tämä meijeritaloutemme haara on lisännyt tuottoensa moninkertaiseksi ja varmistanut tavaransa ensiluokkaisena pysymisen.

J. K—ala.

Suomen Juustonvalmistajayhdistys.

Ennen nykyistä juustonvalmistajain yhdistystä on meillä jo ollut toimessa kaksikin samaa tarkoituksperää var-
ten toimivaa yhdistystä. Syistä, jotka käyvät selville näille
omistetuista kirjoituksista, on niitten lyhyen toiminta-
ajan jälkeen täytynyt kuitenkin lopettaa toimintansa.

Kun toinen juustonvalmistajain yhdistys »Juustoteh-
tailijain yhdistys Suomessa» oli lakkauttanut toimintansa,
kului pari vuotta, jolloin maamme juustonvalmistajat
hommailivat ilman heitä yhdistävää ammattiyhdistystä.
Mutta tällainen asiaintila huomattiin pian mahdottomaksi,
tultiin varmasti vakuutetuiksi, että jos mieli juustonval-
mistuksemme kyllin ripeästi kehittyä, tarvitaan yhdistys,
joka samalla kun se on maan juustonvalmistajain yhteis-
ten harrastusten kannattaja, se myöskin ottaa huoltaak-
seen koko maan juustonvalmistuksen kaikin puolisen ke-
hittämisen. Samaan aikaan ryhtyi maan hallituskin toi-
miin tämän tärkeän meijeritalouden haaran tukemiseksi,
asetettiinhan nim. v. 1910 erityinen ammattimieskin maan
juustonvalmistajain käytettäväksi.

Nyt olikin siis asianharrastajille otollinen aika ruveta
hommaamaan yhdistystä keskuuteensa. Muutamat heistä
lähettivätkin nyt maan juustonvalmistajille seuraavasi-
sältöisen kutsun:

Yhteenliittyminen on kaikilla taloudellisen toi-
minnan aloilla synnyttänyt suuriakin toimintamu-
otoja, mitkä ovat varsinkin huomattavasti kohotta-

neet sitä ammattia, jonka eteen ne ovat työskennelleet.

Jos luomme katseemme mille alalle tahansa, niin näemme tämän todeksi. Kuitenkaan ei ole näin tapahtunut juustonvalmistuksen alalla. Syyt tähän ovatkin monet. — Ensiksikin on juustonvalmistajia vähän ja asuvat he useinkin kaukana toisistaan. Toiseksi kuuluvat he eri kansallisuuksiin, joten heidän on vaikeanlaista kokouksissa ymmärtää toistensa puhetta.

Nuo syyt eivät kuitenkaan voisi paljoa vaikuttaa. Pää-vaikuttimena siihen, että yhteenliittymisyritykset juustonvalmistajien kesken eivät ole onnistuneet, on epäilemättä ollut se, että hallitus ei ole millään tavalla tukenut tällaisia yrityksiä.

Kun nyt hallitus näyttää kääntäneen huomiotaan myöskin juustonvalmistukseen ja on asettanut erityisen toimihenkilön jonka nimenomaisena tehtävänä muunmuassa on oleva juustonvalmistajien avustaminen yhteenliittymisyrityksissä, niin katsomme ajan tulleen, jolloin meidän on toden teolla ryhdyttävä uuteen yritykseen yhteenliittymisen aikaansaamiseksi keskuudessamme.

Tämän johdosta rohkenemme kutsua kaikkia maan juustonvalmistajia yhteiseen kokoukseen Lahden kaupungissa kuluvan lokakuun 21 p:äksi 1910.

Mainittua kutsua noudattaen olikin Lahden osuusmeijerin kokoussaliin saapunut parisenkymmentä juustonvalmistajaa, jotka sitten laskivatkin perustuksen Suomen Juustonvalmistajayhdistykselle ja hyväksyivät sille säännöt. Niissä sanotaan yhdistyksen kotipaikkana olevan Lahden kaupunki ja sen tarjoituksena olevan:

- a) juustonvalmistuksen edistäminen ja laajentaminen
- b) juustonvalmistusammattitaidon kehittäminen

c) yhdistyksen jäsenten yhteisten ammattietujen valvominen.

Ja näitten tarkoituksien saavuttamiseksi toimii yhdistys:

- 1) maidon laadun parantamiseksi
- 2) juuston kuletuksen parantamiseksi
- 3) juustokaupan järjestämiseksi ja edistämiseksi.

Yhdistys järjestää:

- 4) näyttelyjä ja kilpailuja
- 5) sopivaa vaarin pitoa siitä millaisissa olosuhteissa juustoja valmistetaan
- 6) ammattiopetus- ja harjoittelulaitoksen
- 7) tilaston kokoamisen ja järjestämisen
- 8) yhdistys levittää ammattikirjallisuutta ja
- 9) ryhtyy muihin yhdistyksen tarkoitusta edistäviin toimenpiteisiin.

Jäseniä on yhdistyksessä sekä varsinaisia että kannattajajäseniä. Edellisiin luetaan henkilöt, osakeyhtiöt ja osuuskunnat, jotka harjoittavat juustonvalmistusta tai omistavat juustonvalmistusliikkeen. Asianharrastajilla taas on tilaisuus liittyä kannattajajäseniksi. Vaan varsinaisilla jäsenillä on kokouksissa äänivalta.»

Heti perustavassa kokouksessa liittyi yhdistykseen 13 varsinaista ja 3 kannattajajäsentä. Yhdistykselle valittiin toimikunta, joka haki valtioapua yhdistyksen toiminnan tukemiseksi ja myönnettiin se Keisarillisen Senaatin päätöksellä 13 p:ltä helmik. 1912.

Vaikka viipyikin jonkun aikaa ennenkun yhdistyksen säännöt vahvistettiin, hommailtiin sillä aikaa valmistavissa toimenpiteissä keräilemällä yhdistykselle uusia jäseniä j. n.e. Vaikkakin, kuten yleensä kaikkea uutta, tätäkin hommaa moni katseli epäluulolla, niin löytyi niitäkin, jotka käsittäen sen toiminnan tärkeyden, jonka yhdistys oli ohjelmaansa ottanut, aikailematta liittyivät jäseniksi yhdistykseen.

Näin olikin alkuvaikeudet voitettu ja yhdistyksen toimintaa voitiin ruveta varsinaisesti järjestämään. Onneksi yhdistyksen alkutoimintaa suunnittelemassa oli miehiä, joilla oli sekä intoa että taitoa. Varsinaisena sieluna yhdistyksessä sen alusta alkaen on ollut valtion juustokonsulentti agron. K. J. M. Collan, joka toimien yhdistyksen sihteerinä katoamattomasti on piirtänyt nimensä yhdistyksen historiaan.

Yhtenä tärkeänä ohjelmanumerona yhdistyksen toiminnassa ovat olleet n. s. juustovarastokilpailut. Erityinen palkintolautakunta, johon kuuluu 3 jäsentä: nim. 1 juustokauppias, 1 käytännöllinen juustonvalmistaja sekä valtion juustokonsulentti, käy kerran vuodessa — syyskesällä — kilpailuun ilmoittautuneissa meijereissä nähdäkseen millaiset olosuhteet kussakin niissä ovat vallalla ja antavat sitten arvostelunsa juustonvalmistuksen eri puolista paikalla. Arvosteltaessa käytetään seuraavanlaista pistejärjestelmää:

Juuston hoito	15
» ulkomuoto	10
Massa	15
Maku, aroomi	20
Väri	10
Silmien muodostus	20
Yleinen järjestys meijerissä	10
Summa	100

Näihin kilpailuihin ottaa osaa jokainen S. J. Y:n varsinainen jäsen. Palkintoina jaetaan kilpailusta 3 I:stä, 3 II:sta ja 3 III:tta pakintoa meijerien omistajille tai osuuskunnille jotapaitsi I ja II palkinnon saaneiden varastojen valmistajille annetaan kunniakirjat ja arvoesineitä.

Tällaisen kilpailujärjestelmän edut vanhan juustonäyttelyjärjestelmän rinnalla ovat ilmeiset. Eihän ole

lainkaan vaikeata valita varastosta joku ensiluokkainen juusto — sellainenhan sentään löytyy huonossakin varastossa joskus — ja lähettää se näyttelyyn palkittavaksi ja ihailtavaksi. Mutta vasta silloin tulevat palkinnot oikeudenmukaisesti jaetuiksi, kun koko varasto on palkintotuomarien nähtävänä ja kun heillä on tilaisuus tarkastaa meijerin joka soppi, vasta silloin ottaen huomioon vallitsevat olosuhteet voidaan juustonvalmistajastakin lausua oikea arvostelu. Eikä suinkaan mikään ole enemmän omiansa kannustamaan juustomeijerien omistajia pitämään yllä puhtautta ja järjestystä meijerissä kuin pelko palkintotuomarien saapumisesta paikalle. Voihan tällaisesta pelosta tottumus muuttua toiseksi luonnoksi ja järjestys ja puhtaus säilyvät meijerissä silloinkin kun ei kilpailuun oteta osaa. Siinä kilpailujen sanoisinko kasvattava merkitys.

Parhaimpansa mukaan on yhdistys myöskin koettanut toimia juuston viennin edistämiseksi maastamme. Niinpä on sen toimesta laadittu erityisiä n. s. alkuperäistodistus- (sertifikaatti-) lomakkeita, jotka seuraavat juustoja niitä lähetettäessä maasta. Niissä mainitaan minne juustot menevät, juustojen brutto- ja nettopainot j. n. e. Tällaisen todistuksen varmistaa piirin nimismies allekirjoituksellaan, todentaa siis tavaran olevan suomalaista alkuperää. Tämäkin toimenpide on epäilemättä jo paljo vaikuttanut juustokaupпамme eduksi, nyt kun juustomme säästyvät ennen liian pitkiksi venyneiltä tullitarkastuksilta.

Täysin oivaltaen sen suuren merkityksen mikä maidon rasvapitoisuudella on juustonvalmistuksessa, on yhdistys kiinnittänyt huomiota tähänkin asian puoleen ja alkanut toimia siihen suuntaan, että juustomeijeritkin ottaisivat rasvapitoisuuden maidon hinnan perustaksi. Tämä menettelytapa onkin jo saavuttanut kannatusta meijerien omistajissa ja vuokraajissa, oivaltavathan jo useat heistä, että rasvaisesta maidosta tulee sekä rasvaisempaa juustoa että enemmän heravoita ja niin voidaankin jo merkitä kai-

ken arvonsa kadottaneeksi lauseparsi jonka entisajan juustonvalmistajat omaksuivat: »hyvä maito, ei tule paljo voita, mutta tulee paljo juustoa.» Parhaillaan on muutamien juustomeijereitten kesken syntymässä n. s. maidontarkastusyhdistyksiä, jotka palkkaavat itselleen kiertävän maidontarkastajan. Tämä käy pari kolme kertaa kuussa kunkin jäsenen meijerissä ja toimittaa rasvamääräykset, joita sitten käytetään perustana maidolle hintaa määrättäessä. — Käsi kädessä näitten toimenpiteitten kanssa on pyrkimys saada juustomeijereissäkin käytäntöön n. s. laatumaksutapa, jonka mukaan maidolle hintaa määrättäessä otetaan huomioon sellaiset seikat kuin maidon puhtaus, kestävyys j. n. e. Ja aivan varmaa onkin, että juustonvalmistajamme oivaltaen miten suuri merkitys juuri puhtaalla, virheettömällä raakaaineella on kunnollisen tavaran saantiin, läheisimmässä tulevaisuudessa tässäkin suhteessa seuraavat ajan vaatimuksia hyödyksi sekä itselleen, juustonkuluttajille että myöskin maidontuottajille, karjanomistajille.

Tärkeänä alotteena on niinkään pidettävä yhdistyksen puuhaamaa n. s. keskustoimistoa, jonka tarkoituksena on välittää yhdistyksen jäsenille kaikkia juustomeijerien tarvikkeita kuin myöskin toimittaa heille työväkeä ja olla välittäjänä meijereitä vuokrattaessa. Vielä tulisi toimiston ohjelmaan kuulumaan sianliha- ja juustomarkkinain tarkkailu ja niistä tiedon antaminen.

Tämä toimistohanke onkin jo saanut runsasta kannatusta maamme juustonvalmistajain keskuudessa eikä suinkaan enää pitkiä aikoja kulukaan kun se on täydessä toiminnassa.

Panemalla toimeen lyhyempiaikaisia kursseja juustonvalmistajille koettaa yhdistys kehittää ammattitaitoa ja järjestää mukavia yhtymätilaisuuksia, joissa ollaan tilaisuudessa vaihtamaan mielipiteitä yhteisistä ammattia koskevista asioista.

Edellisessä olemme lyhyesti maininneet S. J. Y:n ohjelman ja mitä se lyhyenä toimintaaikanaan on saanut aikaan. Olemme varmasti vakuutettuja siitä, että ne vaot, joita tämä yhdistys jo on kyntänyt, ovat pohjana sille kylvölle, jota tulevaisuudessa tullaan tekemään ja josta kerran on nouseva kaunis oras maamme juustonvalmistuksen tärkeällä työvainiolla.

J. K—ala.

Suomen Juustonvalmistajayhdistyksen varsinaiset jäsenet.

1. Chr. Oesch, tilanomistaja, Tohmajärvi.
2. Chr. Pfäffli, » Villähti, Orrila.
3. Jaakko Stauffer, meij. vuokr., Korja, Moisio.
4. Edv. Laine, » » Inkeroinen, Kungsböle.
5. Joensuun ympäristön osuusmeijeri, Kontiolahti.
6. Kottfried Kernen, meij. vuokr., Porvoo, Prestbacka.
7. K. I. M. Collan, agronomi, Helsinki.
8. Werner Oesch, meij. vuokr., Iittala.
9. Ernst Sollberger, » » Järvenpää, Andersberg.
10. Maanviljelijäin Maitokeskusliike O. Y., Helsinki.
11. Rudolf Stettler, meij. vuokr., Orimattila, Pakaa.
12. Jost. Meijer, » » Lovisa, Kulla.
13. Mase Büttiker, » » Uusikylä, Nikkilä.
14. J. Ruchti, » » Porvoo, Malmgård.
15. Gottl. Kernen, » » Myrskylä.
16. Ad. Wiedmer, » » Korja, Korianiemi.
17. L. Hällberg, rouva, Liljendal.
18. Const. Bernhard, tilanomistaja, Jyväskylä.
19. Niinijoen osuusmeijeri, Mellilä.
20. Ullr. Pfäffli, meij. vuokr., Kangasala.
21. R. Spiess, » » Kemiö, Östanå.

22. R. Brück, meij. vuokr., Kemiö, Sunnanå.
23. F. Knutti, » » Sippola.
24. Aleks. Aminoff, maanvilj.neuvos, Ruovesi, Pekkala.
25. Jokkis Gods Aktiebolag, Jokioinen.
26. Fritz Pfäffli, meij. vuokr., Ypäjä, Kartanonkylä.
27. Sigfrid Bäcklund, meij. vuokr., Ypäjä.
28. Ad. Stauffer, » » Perniö, Lupaja.
29. Kuopion Osuusmeijeri, Kuopio.
30. A. Block, meij. vuokr., Grefnäs.
31. Arnold Kunz, » » Salo, Kankare.
32. Joh. Burkhard, meij. vuokr., Kemiö.
33. Karl Block, » » Skinnarby.
34. Osuusliike Elanto, Helsinki.
35. Emil Baumgartner, tilanom., Espoo, Backby.
36. Ernst Stäuber, meij. vuokr., Tenhola.
37. Aug. Örnmark, tilanom., Tenhola.
38. Jonas Borup, » » Lapträsk.
39. Paul Block, meij. vuokr., Orimattila.

JUUSTO-kattiloita

-hämmentäjiä

-puristimia

-juoksutinta

sekä täydellisiä

Juustomeijereitä

toimittaa ja asettaa

Keskusosuusliike

Hankkija r.l.

Helsinki

Huom.! Sodankin aikana asetettu useita
juustomeijereitä.

KUGGOM'in

juustomeijeri

: Uudenmaanläänessä :

postiosote: Kuggom'in asema

Ympäri vuoden

saatavana priima

Sveitsin juustoa

palkittu ensimmäi-

sellä palkinnolla

卐 omistaja 卐

A. Wiedmer.

卐 Osakeyhtiö 卐
Viktor Forselius

Turussa

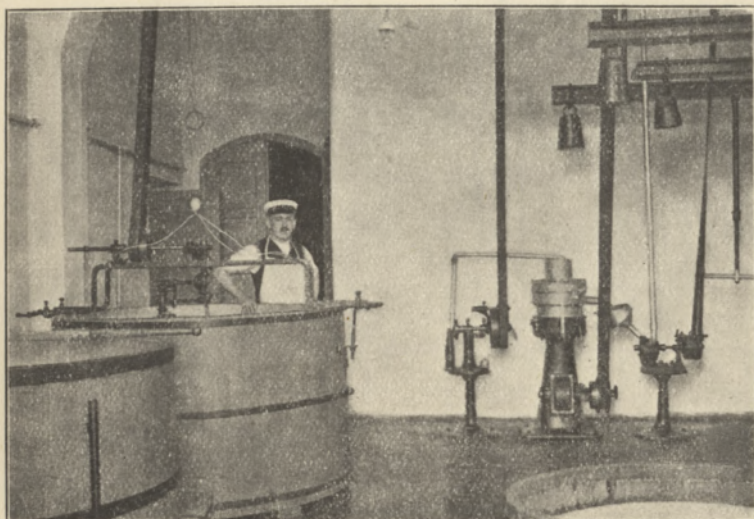
(Suomen vanhin Mejeri- ja Maan-
viljelyskalustoliike. Perustettu 1868.)

Myy varastosta ja toimittaa kaikellaisia meijerikoneita ja tarpeita sekä voi että **juustomeijereitä** varten. Asettaa täydellisiä voi- ja **juustomeijereitä**. Laatii suunnitelmia ja piirustuksia meijerirakennuksista ja kalustoista. — Liikkeen palveluksessa on vanhat ja kokeneet kone-
monttöörit, joten ensiluokkainen ja ja käytännöllinen työ voidaan taata.

Osakeyhtiö Viktor Forselius,
Turku.

Kuopion Osuusmeijeri i.l.

Kuopiossa



suosittelee hyviä täysilihavia **Sweitsin juus-
tojaan**, joita myydään sekä koti- että ul-
komaista kulutusta varten tukuttain
sekä pienemmissä erin kohtuul-
lisiin päivän hintoihin

KUOPION OSUUSMEIJERI i. l.

11. 11. 1910

11. 11. 1910

11. 11. 1910

11. 11. 1910

MfB 34010